



Riesling Eiswein

Kinheimer Hubertuslay, Weingut Dr.Hermann

Umwertend aufgrund seines Reichtums und der Finesse

Beschreibung:

„Dank“ der Klimaveränderung ein seltenes Juwel von der Mosel. Christian Hermanns Kernkompetenz sind die rest- und edelsüßen Rieslinge, die internationale Weinjournalle feiert ihn regelmäßig dafür. Erst im Oktober, mitten im Weinberg, entschied er sich für das „Wagnis“ Eiswein, wickelte fünf Rebzeilen im Kinheimer Hubertuslay mit Folie ein zum Schutz gegen Wild – und wurde belohnt, denn zwei Tage vor Heiligabend sank das Thermometer auf minus 8°, es konnte gelesen werden. Was für eine Leistung und welche Belohnung für einen Jahrgang, der ihm in manchen Lagen 70 % Ertragsverlust einbrachte und dann mit diesem Sensationswein doch versöhnlich endete.

Degustationsnotiz:

Nez délicieusement schisteux avec des nuances d'abricot, de physalis et de litchi ainsi que de schiste broyé. Un grand vin de glace, impressionnant, riche et voluptueux, d'une élégance et d'une salinité exceptionnelles, avec une acidité quasi cristalline, un fruité gourmand, généreux et délicat d'abricots mûrs. Issu de la première pression, c'est la "crème" de la collection.

Accompagne idéalement:

Un verre de Sauternes est à lui seul un plaisir hors pair. Le Moscato d'Asti est parfait à l'apéritif avec du parmesan. Le Riesling allemand plus léger met en valeur asperges, poissons et fromages. Les vins doux et fruités s'harmonisent avec les desserts.

Servierempfehlung:

Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus puissants entre 8 et 14 degrés.

Pays d'origine:	Allemagne
Produzent:	Weingut Dr.Hermann
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	6.5%
A boire:	jusqu'en 2051
Cépage(s):	100% Riesling
Artikelnummer:	1250621

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Riesling Eiswein

Kinheimer Hubertuslay
Weingut Dr.Hermann

Herkunft:	Allemagne
Notation:	Parker 98+/100
Cépage(s):	100% Riesling
A boire:	jusqu'en 2051
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	6.5%
Servier:	Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus puissants entre 8 et 14 degrés.