



Riesling 1G trocken

VDP.Erste Lage, Ungsteiner Nussriegel, Weingut Pfeffingen

Da un famoso terreno nel Palatinato

Descrizione:

Nussriegel è uno dei migliori terroir del pittoresco villaggio di Ungstein e uno dei primi terroir del Palatinato. Il suo nome ricorda gli alberi di noce che un tempo crescevano in mezzo ai vigneti. Jan Eymael, della tenuta di famiglia di Pfeffingen, è riuscito a produrre un Riesling eccezionale da questo terreno. La sua fresca mineralità e la struttura acida fruttata e armoniosa sono particolarmente attraenti.

Profilo aromatico:

Giallo brillante e potente. Bouquet penetrante, dominato dalla frutta gialla, con spezie tipiche del vigneto e discrete sfumature terrose del terroir. Al palato rivela tutta la classe di questo fantastico vigneto: potenza fruttata e succosa, grande intensità aromatica, energia e nervosismo. Magnifica complessità, fruttuosità e lunghezza impressionanti: per noi, questo è ancora una volta uno dei Riesling più interessanti dell'annata! Finale lungo con note sottili di pietra e pomacee, su tocchi di roccia liquida ed erbe selvatiche fresche.

Ideale con:

Si consiglia di abbinare questo vino a spiedini tradizionali, terrine di verdure, asparagi, funghi in salsa di panna o scaloppine alla viennese. Sarà perfetto anche come aperitivo, oltre che con insalate e formaggi.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.

Paese di origine: Germania

Produttore: Ungsteiner Nussriegel

Allevamento: 9 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 12.0%

Da bere: da subito fino al 2030

Varietà d'uva: 100% Riesling

Numero articolo: 0825024

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Riesling 1G trocken

VDP.Erste Lage
Ungsteiner Nussriegel

Herkunft:	Germania
Valutazioni:	Falstaff 92+/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Riesling
Da bere:	da subito fino al 2030
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	9 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	12.0%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.