



Riesling Kabinett

Wehlener Sonnenuhr, Weingut Dr.Hermann

Kabi dall'eleganza senza tempo proveniente dal leggendario vigneto Sonnenuhr

Descrizione:

Questo leggendario vigneto della Mosella deve il suo nome a una grande meridiana situata nel mezzo dei vigneti, sulla quale è possibile leggere l'ora del giorno. Questo Kabinett deve il suo carattere speciale all'esposizione e alla ripida pendenza del terroir, poiché il pendio esposto a sud presenta una pendenza fino al 70%. Inoltre, il terreno di scisto devoniano di media profondità, risultato dell'erosione, ha un'alta percentuale di roccia, che non solo consente un buon equilibrio idrico, ma conferisce anche a questo Riesling il suo carattere decisamente minerale.

Profilo aromatico:

Giallo chiaro e brillante, già intenso al naso, raffinato e con note minerali salate. Al palato presenta una certa ricchezza, molta fruttuosità e intensità, sempre croccante grazie alla sua geniale acidità fino al finale stimolante con delicate note di ardesia.

Abbinamenti:

Un bicchiere di Sauternes è un piacere in sé. Il Moscato d'Asti è perfetto come aperitivo con il parmigiano. Il Riesling tedesco, più leggero, esalta gli asparagi, il pesce e il formaggio. I vini dolci e fruttati si abbinano bene ai dessert.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini dolci leggeri con un tenore alcolico inferiore al 10%, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. I vini dolci più corposi si apprezzano al meglio tra 8 e 14 °C.

Paese di origine: Germania

Produttore: Weingut Dr.Hermann

Produzione: 6 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticoltura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 8.0%

Uva: 100% Riesling

Numero articolo: 1277225

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Riesling Kabinett

Wehlener Sonnenuhr
Weingut Dr.Hermann

Paese di origine: Germania
Valutazioni: Score 18.5/20
Uva: 100% Riesling
Viticoltura: Tradizionale
Produzione: 6 Mesi in vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica: 8.0%
Temperatura: Per apprezzare al meglio i vini dolci leggeri con un tenore alcolico inferiore al 10 %, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. I vini dolci più corposi si apprezzano al meglio tra 8 e 14 °C.