



Riesling 1G trocken

VDP.Erste Lage, Ungstein Nussriegel, Weingut Pfeffingen

Da un famoso terreno nel Palatinato

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

Giallo oro brillante. Bel bouquet intenso di frutta gialla, con note di terroir e spezie tipiche di questa prestigiosa parcella del Palatinato. Al palato è potente, succoso e nervoso. Questo Riesling vivace ha una magnifica complessità, una notevole fruttuosità e lunghezza. Grande purezza fino al lungo finale, con delicati aromi di frutta con nocciolo e semi ed erbe selvatiche tritate. La bella acidità naturale è perfettamente integrata e non sovrasta il palato.

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.

Servierempfehlung:

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

Produzent: Ungstein Nussriegel

Allevamento: 7 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 12.0%

Da bere: Pronto da bere

Varietà d'uva: 100% Riesling

Artikelnummer: 0825020

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Riesling 1G trocken

VDP.Erste Lage
Ungstein Nussriegel

Herkunft:	Germania
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Riesling
Da bere:	Pronto da bere
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	7 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.