



Riesling 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 oro scintillante. Il bouquet lascia già intendere un'abbondanza di succosa frutta gialla, con note marcate di spezie, terra umida ed erbe aromatiche. Il Nussriegel è stato giustamente classificato come VDP Erste Lage, cosa che questo vino dimostra in modo impressionante con la sua densità, i suoi aromi di pomacee, la sua potenza e la sua complessità. Lussuoso, con un'eleganza e una freschezza tipiche dell'annata, con una grande vivacità fino al lungo finale.

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:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese di origine: Germania

Produttore: Ungsteiner Nussriegel

Allevamento: 8 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 12.0%

Da bere: da subito fino al 2027

Varietà d'uva: 100% Riesling

Numero articolo: 0825021

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Riesling trocken

VDP.Erste Lage
Ungsteiner Nussriegel

Herkunft:	Germania
Valutazioni:	Falstaff 93/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Riesling
Da bere:	da subito fino al 2027
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	8 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	12.0%
Servier:	Fresco, tra 8 e 10 gradi