



Riesling 1G trocken

VDP.Erste Lage, Ungsteiner Nussriegel, Weingut Pfeffingen

Eccezionale Riesling del Palatinato di una grande casa

Beschreibung:

Nussriegel è uno dei migliori terroir dell'incantevole villaggio di Ungstein ed è una delle principali parcelle cru del Palatinato. Il suo nome evoca gli alberi di noce che un tempo crescevano nei vigneti. Jan Eymael, della tenuta di famiglia Pfeffingen, è riuscito a produrre un Riesling straordinario su questo terreno. La sua fresca mineralità e l'acidità equilibrata, ben strutturata e fruttata lo rendono un vero vincitore.

Degustationsnotiz:

Giallo brillante e potente. Un bel bouquet profondo dominato dalla frutta gialla, con note speziate tipiche del terroir. Il palato rivela tutta l'eleganza di questo grande vigneto, con frutta succosa, grande intensità aromatica ed enorme energia. Questo Riesling colpisce per la sua complessità, fruttuosità e lunghezza. Per noi è ancora una volta uno dei più interessanti dell'annata, con la sua magnifica purezza, le sottili note di frutta a nocciolo e semi, e i sentori di roccia liquida ed erbe selvatiche. La bella acidità naturale è perfettamente integrata e riservata. Finale lungo e persistente.

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

Produttore: Ungsteiner Nussriegel

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 12.0%

Da bere: da subito fino al 2028

Varietà d'uva: Riesling

Artikelnummer: 0825022

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Riesling 1G trocken

VDP.Erste Lage
Ungsteiner Nussriegel

Herkunft:	Germania
Valutazioni:	Score 18.5/20, Wein-Plus.de 90/100
Varietà d'uva:	Riesling
Da bere:	da subito fino al 2028
Weinbau:	Tradizionale
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.