



Riesling Auslese

Erdener Treppchen, Weingut Dr. Hermann

La magia della Mosella: ardesia in vetro

Beschreibung:

I ripidi pendii con terreni scistosi devoniani esposti alle intemperie dello storico vigneto Erdener Treppchen conferiscono a questo Riesling la sua incomparabile eleganza. Il vigneto, esposto a sud, presenta un'elevata percentuale di roccia e una pendenza fino al 65%. Ecco perché i gradini in pietra che danno il nome alla tenuta sono stati costruiti secoli fa, per facilitare il raggiungimento dei filari di vite sulle ripide terrazze. Gli aromi dolci di albicocca, miele e agrumi maturi si combinano al palato con la mineralità tipica della Mosella, garantendo un'esperienza di Riesling unica, giocosa e perfettamente equilibrata.

Degustationsnotiz:

Un tipico Riesling Auslese proveniente da un vigneto storico e ripido della Media Mosella. Al naso e al palato rivela la chiarezza e l'eleganza di uve raccolte con cura, che gli conferiscono una buona concentrazione e una densità succosa. Un Auslese speziato con incredibile vivacità, mordente e tensione, è uno dei migliori della sua categoria e promette un enorme potenziale. Christian Hermann, uno dei migliori viticoltori della Mosella, ne è il garante.

Ideale con:

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.

Servierempfehlung:

Vini dolci leggeri tra 6 e 10 gradi, vini più potenti tra 8 e 14 gradi.

Paese di origine: Germania

Produttore: Weingut Dr. Hermann

Allevamento: 6 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 7.5%

Varietà d'uva: 100% Riesling

Artikelnummer: 1051317

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Riesling Auslese

Erdener Treppchen
Weingut Dr. Hermann

Herkunft:	Germania
Valutazioni:	Parker 94/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Riesling
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	6 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	7.5%
Servier:	Vini dolci leggeri tra 6 e 10 gradi, vini più potenti tra 8 e 14 gradi.