



Riesling Eiswein

Kinheimer Hubertuslay, Weingut Dr.Hermann

Umwurfend aufgrund seines Reichtums und der Finesse

Beschreibung:

„Dank“ der Klimaveränderung ein seltenes Juwel von der Mosel. Christian Hermanns Kernkompetenz sind die rest- und edelsüßen Rieslinge, die internationale Weinjournalle feiert ihn regelmäßig dafür. Erst im Oktober, mitten im Weinberg, entschied er sich für das „Wagnis“ Eiswein, wickelte fünf Rebzeilen im Kinheimer Hubertuslay mit Folie ein zum Schutz gegen Wild – und wurde belohnt, denn zwei Tage vor Heiligabend sank das Thermometer auf minus 8°, es konnte gelesen werden. Was für eine Leistung und welche Belohnung für einen Jahrgang, der ihm in manchen Lagen 70 % Ertragsverlust einbrachte und dann mit diesem Sensationswein doch versöhnlich endete.

Degustationsnotiz:

Naso deliciosamente scistoso con note di albicocca, physalis e litchi, oltre a scisti frantumati. Un grande vino da ghiaccio, imponente, ricco e voluttuoso, di eccezionale eleganza e salinità, con un'acidità quasi cristallina e un fruttato generoso e delicato di albicocche mature. Dalla prima spremitura, questa è la "crema" della collezione.

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: 6.5%

Da bere: da subito fino al 2051

Varietà d'uva: 100% Riesling

Artikelnummer: 1250621

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Riesling Eiswein

Kinheimer Hubertuslay
Weingut Dr.Hermann

Herkunft:	Germania
Valutazioni:	Parker 98+/100
Varietà d'uva:	100% Riesling
Da bere:	da subito fino al 2051
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	6 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	6.5%
Servier:	Vini dolci leggeri tra 6 e 10 gradi, vini più potenti tra 8 e 14 gradi.