



2019 Riesling trocken

Mosel, Weingut Fritz Haag

Sensationelle 94 Parker-Punkte für unter 10 Euro

Descrizione del vino:

Oliver Haag gilt zusammen mit seinem Vater Wilhelm als Garant für ausgezeichnete Qualität. Der GaultMillau verkostet und bewertet jedes Jahr 12.000 deutsche Weine. Fünf Trauben gibt es als Höchstnote für die weltbesten Weinerzeuger. Davon gibt es in Deutschland nur 11 ? das Weingut Fritz Haag ist mit dabei. Der unverkennbare Weinstil des Spitzenweinguts, vom Gutsriesling bis zum Großen Gewächs, prägt feinfruchtige, filigrane Moselrieslinge mit unverkennbarem Lagencharakter. Für uns zählt der Gutsriesling vom Weingut Fritz Haag immer zu den besten in Deutschland.

Nota di degustazione:

Zarte Farbe, mineralisch-schiefriger Duft mit dominanten Zitrusnoten und einer Auswahl gelber Früchte. Am Gaumen dann mit schöner Mundfülle, Saftigkeit und attraktiver Frucht reifer Aprikosen, Pfirsich, Mango und Limette. Wie immer mit idealtypischem Spannungsbogen aus Frische, Tiefe, Nachhall und Animation. Wahrer Bilderbuch-Gutsriesling aus allerbestem Hause, der in jedem Jahrgang zu den Kandidaten für die Wahl zum „Besten Gutsriesling Deutschlands“ ist. Nicht verpassen!

Abbinamenti:

Wir empfehlen diesen Wein zu traditionellem Spiessbraten, Gemüseterrinen, Spargelgerichten, Pilzen in Sahnesauce oder Wiener Schnitzel. Ebenso hervorragend als Apéro oder zu Salaten und Käse.

Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

| | |
|-----------------------------|----------------------------|
| Paese d'origine: | Germania |
| Regione: | Mosella |
| Produttore: | Fritz Haag |
| Valutazioni: | Parker 94/100, Score 18/20 |
| Vinificazione: | 4 Monate im Stahltank |
| Viticultura: | Tradizionale |
| Gradazione alcolica: | 12.0 % |
| Maturità: | Jetzt bis 2023 |
| Varietà d'uva: | 100% Riesling |
| Numero di articolo: | 1110119 |

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Riesling trocken

Mosel

Weingut Fritz Haag

| | |
|---------------------------------|---------------------------------|
| Origine: | Germania |
| Valutazioni: | Parker 94/100, Score 18/20 |
| Varietà d'uva: | 100% Riesling |
| Maturità: | Jetzt bis 2023 |
| Viticoltura: | Tradizionale |
| Vinificazione: | 4 Monate im Stahltank |
| Gradazione alcolica: | 12.0 % |
| Servizio: | Gekühlt bei 8-10 Grad servieren |