



2016 Riesling trocken

VDP.Erste Lage, Ungstein Nussriegel, Weingut Pfeffingen

Pfälzer Spitzenlage!

Descrizione del vino:

Mit Leidenschaft führen Jan und Karin Eymael das VDP-Weingut Pfeffingen. Zu den besten Lagen des traditionsreichen Familienbetriebs zählt der Ungsteiner Nussriegel. Die mineralischen Rieslinge dieser Ersten Lage zeichnen sich durch eine fruchtig-harmonische Säurestruktur aus. Seinen Namen erhielt die Lage Nussriegel wegen der charakteristischen Walnussbäume, die vor vielen Jahren noch im Weinberg zu finden waren.

Nota di degustazione:

Typische Rieslingfarbe, jugendlich-frischer, leicht erdiger Duft mit frischen Kräutern und gelben Früchten, der spontan Lust auf einen Schluck bereitet. Im Glas weiß er dann vollends zu überzeugen durch seine pure Energie, seinen Drive und Spannungsbogen aus Stein- und Kernobstfrucht, Reintönigkeit und subtiler Kräuterwürze des Top-Terroirs der Pfalz. Angenehm trocken am Gaumen, glockenklar, mit perfekt verwobener Fruchtsäure und dezent tabakigen Nuancen. Langes Finale, das es mit so manchem GG locker aufnehmen kann! Gehört zu den aufregendsten Rieslingen des Jahrgangs in seiner Klasse, großartig und mit viel Persönlichkeit.

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:	Palatinat
Produttore:	Pfeffingen
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	7 Monate in Stahltank
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2022
Varietà d'uva:	100% Riesling
Numero di articolo:	0825016

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Riesling trocken

VDP.Erste Lage
Ungstein Nussriegel
Weingut Pfeffingen

Origine:	Germania
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Riesling
Maturità:	Jetzt bis 2022
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	7 Monate in Stahltank
Gradazione alcolica:	12.0 %
Servizio:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren