



2015 Riesling trocken

VDP.Erste Lage, Ungstein Nussriegel, Weingut Pfeffingen

Pfälzer Spitzenlage, Topjahr 2015

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:

Recht intensives, kraftvolles Gelb, lagentypischer, faszinierend eindringlich-würziger und erdiger Duft, der spontan Lust auf Mehr bereitet. Im Mund mit ganzer 2015er-Klasse: druckvoller, intensiv-saftiger Riesling der Spitzenklasse. Steckt voller Energie und Spannung, zeigt gewaltige Komplexität und Länge am Gaumen und gehört erneut zu den spannendsten Rieslingen des Jahrgangs! Herrlich und reintönig trocken ausgebaut, mit sublimer Stein- und Kernobstnote, tabakigen Noten, liquidem Gestein und frischen Kräutern. Die natürliche Fruchtsäure ist perfekt eingebunden, großartiger Riesling!

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:	13.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2021
Varietà d'uva:	100% Riesling
Numero di articolo:	0825015

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 2021
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	7 Monate in Stahltank
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren