



2015 Riesling Fass 18

Erdener Treppchen, Weingut Dr.Hermann

Faszinierender Riesling aus historischer Steillage

Descrizione del vino:

Entdecken Sie hier die feinste Komposition der besten Fässer des Spitzenwinzers Christian Hermann zum Vorzugspreis. Die weltberühmte Schiefer-Steillage „Erdener Treppchen“ des deutschen Spitzenweinguts ist historisch bereits in die höchste Güteklasse und auch vom VDP als GG-Lage eingestuft. Nicht erst seitdem zählt das Weingut Dr. Hermann zur deutschen Elite: auch der GaultMillau verlieh 4 Trauben.

Nota di degustazione:

Zartes Hellgelb mit goldenen Einschlüssen, mineralisch-aromatischer und betont würziger Duft mit feinen Aromen von Kernobst, besonders Pfirsich und Aprikose sowie wilden Kräutern. Delikat auch die kühlen Schiefernoten aus dem Boden. Am Gaumen dann Animation pur mit geschmacklicher Tiefe und einer salzig-mineralischen Art mit feinem Schmelz. Neben dem festen Fruchtkern auch viel frische Kräuternuancen und wiederum salzige Noten - das einmalige Schiefer-Terroir in flüssige Form gegossen. Zitrusfrüchte, Litschi und äußerst ansprechendes, gekonnt abgestimmtes Speil aus Frucht-Säure- und Extraksüße mit beeindruckender Länge und Intensität – und das mit wenig Alkohol. Köstlicher Spitzen-Riesling aus renommiertem 4 Trauben Gault Millau-Betrieb in Erden an der Mosel. Großartiges Potential!

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:	Dr. Hermann
Valutazioni:	Mosel Fine Wines 91/100, Score 18/20, Falstaff 91/100
Vinificazione:	6 Monate in Großholz
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	11.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2026
Varietà d'uva:	100% Riesling
Numero di articolo:	0860015

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Riesling Fass 18

Erdener Treppchen
Weingut Dr.Hermann

Origine:	Germania
Valutazioni:	Mosel Fine Wines 91/100, Score 18/20, Falstaff 91/100
Varietà d'uva:	100% Riesling
Maturità:	Jetzt bis 2026
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	6 Monate in Großholz
Gradazione alcolica:	11.0 %
Servizio:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren