



MARGARETHENHOF

WEINGUT WEBER

Expertise/Weinpass

Riesling

Der Riesling darf wohl mit Fug und Recht als die klassischste aller deutschen Weißweinrebsorten und als König an Mosel, Saar und Ruwer bezeichnet werden. Er stammt wahrscheinlich von einer Wildrebe am Oberrhein ab und wurde bereits vor dem Jahr 1500 urkundlich erwähnt. Der Riesling reift sehr spät und stellt daher hohe Anforderungen an die Lage. Sein Reichtum an Aromen wie an Facetten scheint unbegrenzt – ob Apfel, - Grapefruit, - Pfirsich, Aprikosen, - Quitten, oder Mango – Noten, ob trocken, halbtrocken, fruchtig oder edelsüß – der Riesling ist eben ein Schauspieler, der viele Rollen zu spielen vermag.

2014er Riesling Kabinett fruchtsüß

Rebsorte	: 100% Riesling
Anbaugebiet	: Saar
Lage	: Ayler Kupp
Jahrgang	: 2014
Alkohol	: 8,0%
Restzucker	: 50,2g/l
Gesamtsäure	: 8,0g/l
Geschmacksrichtung	: fruchtsüß, lieblich / Enthält Sulfite

Vinifizierung : selektive Handlese des Leseguts bei vorangegangener Teilentfruchtung, schonende und langsame Vergärung im Edelstahltank zur Erhaltung der sortentypischen Aromenkomponenten, lange Lagerung auf den Feinhefen, um eine feine Reife zu ermöglichen

Charakter : Rassig, im Duft oftmals an Apfel, Aprikose, Pfirsich und Mango erinnert

Essensbegleiter zu : edelsüß als Aperitif oder zum Dessert

Trinkbar ab : sofort,

Lagerzeit : 10 – 15 Jahre