



MARGARETHENHOF

WEINGUT WEBER

Expertise/Weinpass

2015 Riesling „Hochgewächs“ trocken „Ayler Kupp“

Der Riesling darf sich, als die klassische aller deutschen Weißweinrebsorten und als König an Mosel, Saar und Ruwer bezeichnen. Er reift sehr spät und stellt daher hohe Anforderungen an die Lage. Sein Reichtum an Aromen wie an Facetten scheint unbegrenzt. Ob trocken, halbtrocken, fruchtig oder edelsüß – der Riesling ist eben ein Schauspieler, der viele Rollen zu spielen vermag.

Rebsorte	: 100% Riesling
Bezeichnung „Hochgewächs“	: ist nicht wie oft vermutet, dass die Trauben hoch wachsen, sondern steht für eine gehobene Weinqualität.
Anbaugebiet	: Saar „Ayler Kupp“ besondere Weinlage an der Saar Steillage und Schieferböden
Jahrgang	: 2015
Alkoholgehalt	: 12,0 %
Gesamtsäure	: 6,9 g/l
Geschmacksrichtung	: trocken
	Restzucker: 6,7 g/l / Enthält Sulfite
Vinifizierung	: selektive Handlese , schonende und langsame Vergärung im Edelstahltank zur Erhaltung der sortentypischen Aromen, lange Lagerung auf der Feinhefe, um die optimalen Geschmacksnuancen zu erreichen
Charakter	: ausgewogenes Restzucker- Säure Spiel. Erfrischend – anregend- ausgewogen
Essensbegleiter zu	: zartem Seefisch, Süßwasserfisch, Schalentieren, Kalb, Geflügel, Spargel, Frischkäse.
Trinkbar ab	: sofort
Lagerfähigkeit	: bis 10 Jahre, er reift in der Flasche nach
EAN	4028812100042