

Expertise 81566

VINCO
EXKLUSIV-IMPORT

18.04.2024

Margarethenhof Saar-Riesling
Trocken Schiefermineral

Land Deutschland
Anbaugebiet Mosel
Lage
Klassifizierung QbA
Weingut Margarethenhof
Kategorie Weisswein
Geschmack Trocken
Rebsorte 100 % Riesling

Beschreibung Betörende Fruchtnote von Weinbergpfirsich und einem Hauch Mango. Eine fein eingebundene und frische Säurestruktur mit feiner Saar-Mineralität! Ein veganer Weißwein mit vielschichtiger Struktur und kräftiger Dichte.

Temperatur 8 - 10°C

Foodpairing Unser Sommelier empfiehlt ihn zu zartem Gemüse wie z. B. Spargel, zu hellen Fleischgerichten wie z.B. Kalb und Geflügel oder zu Fisch und Schalentieren.

Info Jürgen und Dorothee Weber bauten das Familien-Weingut in Ayl an der Saar auf. Nach seinem Weinbau- und Oenologiestudium bringt sich jetzt auch Sohn Nico-Las Weber mit innovativen Ideen im Betrieb ein. Die Schieferböden der Saarsteilhänge liefern mineralische, säurebetonte Weine. Mit der „Aylers Kupp“ hat das Weingut eine der spannendsten Schiefersteillagen direkt vor der Haustüre.
Handverlese Trauben, behutsame Traubenverarbeitung, mit Füßen gepresste Maische sowie die 12-stündige Maischelagerung zeichnen diesen spontanvergorenen Saar-Riesling aus. Genuss-Tipp!

Jahrgang 2023
Alkohol 12.5 % vol
Säure g/l
Restsüße g/l
Allergene Enthält Sulfite

Artikel 81566
Flascheninhalt 0.75 L
Fl. je Karton 6.0
Flaschen-EAN 4028812100127

