

WEIN-EXPERTISE

Jahrgang:	2023
Lage:	Zeltinger Himmelreich
Rebsorte:	Riesling
Qualität:	Kabinett
Alkohol:	9,5% vol.
Flaschengröße:	750 ml

Weinlage

Die klassische Weinlage im Zentrum der Mittelmose mit Süd-Südwest-West Ausrichtung verfügt über verwitterten, tiefgründigen Schieferboden – durchzogen von Kies und anderen Sedimentgesteinen. Die Weine sind elegant und saftig, gelbfruchtig, mit einer leicht würzigen Aromatik und feinem Säurespiel.

Weinbereitung

Die Trauben wurden im Oktober gelesen. 100% gesundes Traubengut wurde schonend gemahlen und kurz auf den aroma- und mineralstoffreichen Beerenschalen mazeriert. Danach wurde der Most langsam und kühl spontan vergoren, so dass sich das facettenreiche, fruchtige Aroma des Weins voll entwickeln konnte. Schonender Ausbau im Edelstahltank mit langer Lagerzeit auf der Hefe folgte im Anschluss an die Gärung.

Weinbeschreibung

Der Zeltinger Himmelreich Kabinett 2023 (grüne Kapsel) zeigt Noten von Steinobst und Gartenkräutern, die sich mit einer sehr rassigen, kühlen Säure verbinden, die diesen Riesling Kabinett leichtfüßig und knackig erscheinen lässt. Der Abgang ist lang und lebhaft und bietet ein gutes Gleichgewicht zur markanten Säure. Stuart Pigott, November 2024

Essensempfehlung

Dieser rassige, leichte Kabinett passt mit seiner frischen und animierenden Art wunderbar als Aperitif, zu würzig-pikanten Vorspeisen und säurebetonten Gerichten wie z.B. Sushi, allgemein rohen Fischvorspeisen mit Soja oder Ponzu Saucen, Papaya Salat mit Mozzarella, Teriyaki Spieße und z.B. Dim Sum sowie auch zu Tartar mit Gewürzgurken und Kapern.

Serviertemperatur

8°C

Trinkreife

2024 – 2034+

