

WEIN-EXPERTISE

Jahrgang:	2023
Name:	Haus Klosterberg
Rebsorte:	Riesling
Qualität:	Qualitätswein
Alkohol:	10,5% vol.
Flaschengröße:	750 ml

Herkunft

Die Trauben für diesen Riesling stammen aus den typischen Weinlagen der Mosel.

Weinbereitung

Die Trauben wurden im Oktober gelesen, schonend gemahlen und kurz auf den aroma- und mineralstoffreichen Beerenschalen mazeriert. Danach wurde der Most langsam und kühl spontan vergoren, so dass sich das vielschichtige, fruchtige Aroma des Weins voll ausprägen konnte. Ein schonender Ausbau im Edelstahltank und lange Lagerung auf der Feinhefe folgte im Anschluss an die Gärung.

Weinbeschreibung

Der 2023 Riesling Haus Klosterberg zeigt sich in der Nase fruchtig und aromatisch mit erfrischenden Schieferaromen. Am Gaumen üppig, fein und elegant, saftig und geschmackvoll. Ein Riesling mit einem salzigen und knackigen Abgang, präziser Säure und einer großartigen Balance.

Essensempfehlung

Anspruchsvoller, feinherber Trinkwein, der sich hervorragend als Aperitif und Tischwein eignet. Ein täglicher Begleiter, der sich als Ergänzung von würzigen und säurebetonten Gerichten wie Canapés, Tintenfisch-Carpaccio oder Puten-Curry mit Früchten und Bambussprossen harmonisch einbringt.

Serviertemperatur

8°C

