



MARGARETHENHOF

WEINGUT WEBER

2018 er Riesling Schieferstein feinherb



- Herkunft** Saar, Ayler Kupp, Steillage, Schieferboden
Alkoholgehalt 11,0%
Inhalt 0,75l
Gesamtsäure 6,9g/l
Restzucker 19,1g/l
Allergene enthält Sulfite
Qualitätsstufe QbA
Foodpairing Fisch, Sushi, leicht scharfen Essen, Schalentiere, Geflügel, Kalb
Lagerfähigkeit bis 10 Jahre
Ausbau selektive Handlese, schonende und langsame Vergärung im Edelstahltank

Der Riesling Schieferstein feinherb zeigt wie perfekt die Balance zwischen Restzucker und Säure sein kann. Ein wunderbar harmonischer Wein der besser nicht sein könnte. Seine kräftige, dichte Fruchtstruktur gepaart mit einem harmonischen Gegengewicht der Säure und einem endlos langen Nachhall machen diesen Wein zu einem eleganten Gaumenschmaus. Ein Wein von dem man nicht genug bekommen kann.

Was bedeutet Schieferstein?

Schieferstein steht für die Bodenbeschaffenheit der historischen Spitzenlage an der Saar „Ayler Kupp“. Der Halbmondförmige Berg mit einer Steigung von 30-60% sorgt dafür besonders vollmundige und rassige Weine hervorzubringen mit einer stets eleganten Mineralität und intensiven Fruchtaromatig.

Fakten zum Riesling – König der Weißweine

Der weiße Riesling gilt als die wertvollste Rebsorte Deutschlands und liefert edelste Weine. Er ist der König der Weißweine und zeigt sich besonders in der Mosel, Saar und Ruwer Region von seiner besten Seite. Obwohl er spät reift, bringt er hervorragende Ergebnisse in kühleren Gegenden. Er zeichnet sich durch Langlebigkeit und seine ausgeprägte Fähigkeit aus, den Charakter einer Lage besonders gut zum Ausdruck zu bringen ohne dabei seinen eigenen unverwechselbaren Stil zu verlieren. Sein Reichtum an Aromen wie an Facetten scheint unbegrenzt. Ob trocken, halbtrocken oder fruchtsüß – der Riesling ist eben ein Schauspieler, der viele Rollen zu spielen vermag.

Wie sieht der Riesling Schieferstein aus und wie riecht er?

Der helle blassgoldene Riesling Schieferstein hat eine brillante Fruchtaromatik die einem direkt in die Nase springt. Er duftet nach Aprikosen, Mango und frischen Pfirsich.

Wie schmeckt der Riesling Schieferstein?

Der Schieferstein Riesling wirkt am Gaumen animierend, saftig und erfrischend. Seine intensiven Aromen von Pfirsich, Aprikosen und Mango explodieren nahezu auf der Zunge. Er wirkt fein und weich und doch frisch und lebendig. Ein herrliches Spiel von Restzucker und Säure findet statt wovon der Gaumen nicht genug bekommen kann. Sein komplexer Körper, seine Fülle am Gaumen und seine mineralische Spannung im Abgang machen diesen Wein zu einem wahren Genuss. Ein brillant guter Wein mit einer feinen Fruchtsüße.

Welche Trinktemperatur ist für den Riesling Schieferstein ideal?

Der Riesling Schieferstein feinherb entfaltet sich am besten gekühlt zwischen 9 und 12 °C.

Zu was passt der Riesling Schieferstein am besten?

Ein Wein der zu jedem Anlass passt, einmal probiert will man ohne ihn nicht mehr sein. Selbst für trockene Weintrinker ein purer Genuss.
