

Weinexpertise

RIESLING trocken

Jahrgang: 2025

Qualitätsstufe: Bauer

Rebsorte: Riesling

Optimale Serviertemperatur: 6 – 8° C

Verschluss: Drehverschluss

Restsüße: 6,4 g/l · Säure: 6,8 g/l · Alkohol: 12,0 %

Weinbeschreibung

Der Riesling ist eine der ältesten und bedeutendsten Rebsorten Deutschlands und wurde bereits im 15. Jahrhundert erstmals urkundlich erwähnt. Seine Herkunft führt auf Wildreben des Oberrheins zurück, die durch Einkreuzung von Traminer und Heunisch seine Einzigartigkeit erlangte. Sie besticht durch seine feine, fruchtige Säure und sehr frische, lebendige Art. Vom unkomplizierten Schoppenwein bis zur edelsüßen Auslese zeigt der Riesling in allen Stilrichtungen große Klasse.

Dieser saftige Riesling trocken scheint hellgelb im Glas mit zarten grünen Reflexen. Der erste Duft erinnert an Pfirsich und Zitrusfrüchte, auch etwas Aprikose. Am Gaumen präsentiert er sortentypische Aromen von grünem Apfel gepaart mit Nuancen von Bergkräutern. Der Geschmack ist fruchtig, mit einer leichten Mineralität und im Abgang trumpt er mit einer charmanten Frische auf. Ein klassischer Pfälzer Schoppenwein!

Speiseempfehlung

Bei uns in der Pfalz ist er ein beliebter Ausschankwein, der u. a. als typischer Pfälzer Schoppenwein gerne mit Mineralwasser gemischt aus 0,5l Gläsern getrunken wird. Zum Riesling gesellen sich gerne deftige Gerichte wie z. B. eine Pfälzer Brotzeit oder Flammkuchen, allerdings auch frische Sommergerichte und würzige Speisen wie aus der asiatischen Küche.

