

Weinexpertise

RIESLING Spätlese feinherb

Jahrgang: 2025

Qualitätsstufe: Turm

Rebsorte: Riesling

Optimale Serviertemperatur: 8 – 12° C

Verschluss: Drehverschluss

Restsüße: 15,6 g/l · Säure: 7,5 g/l · Alkohol: 11,5 %

Weinbeschreibung

Der Riesling zählt zu den ältesten und bedeutendsten Rebsorten Deutschlands und stammt ursprünglich vom Oberrhein. Er wurde bereits im 15. Jahrhundert urkundlich erwähnt. Durch eine natürliche Kreuzung von Traminer und Heunisch entwickelte er seine besondere Charakteristik. Typisch sind seine feine, fruchtige Säure und die frische, lebendige Art. Vom leichten Schoppenwein bis zur edelsüßen Auslese zeigt er große Stilvielfalt.

Die vollreifen Trauben kommen aus ertragsreduzierten Weinbergen. Nach ausgedehnter Maischestandzeit werden diese gepresst und im Edelstahltank gezügelt vergoren. Die Gärung wird durch Kühlung gestoppt um die natürliche Restsüße zu erhalten.

Im Glas schimmert ein zartes Gelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase zeigt er Noten von Zitrusfrüchten, Aprikose und feine, würzige Nuancen. Am Gaumen mit einem fruchtig-saftigen Eindruck von Apfel und Pfirsich gepaart mit einem feinen Süße-Säurespiel. Insgesamt macht der Riesling einen erfrischenden Gesamteindruck mit druckvollem, fruchtigem Nachhall

Speiseempfehlung

Gerne zu asiatischen Gerichten vom Grill, wie zur Hähnchenpfanne mit Kokos. Er passt auch hervorragend zu Fisch in Weißwein- oder Honig-Dill-Sauce. Ebenso ist er zu süßem Flammkuchen mit Äpfeln und Nüssen ein Genuss.

