Diel

Burg Layer Riesling Schlossberg 1G

, 750 ml

Germany,

9912012305

Alkoholgehalt:	0,0 %
Residual sugar:	1 g/l
Acidity content:	7.3 g/l



Food reccomendations

from Christina Hilker

Im jugendlichen Stadium unbedingt dekantieren und aus bauchigen Gläsern genießen.

Riesling Risotto mit Pinienkernen und grünen Spargelspitzen (vegetarisch)

Kalbfleischsülze mit Feldsalat und Walnussöldressing

Lachs mit Senf-Dill-Sauce und kleinen Kartoffeln

Tasting review

by Christina Hilker on 20.04.2025

Info zum Wein:
Die 1,3 Hektar große VDP. Erste Lage Burg Layer Schlossberg zeichnet sich durch einen Boden von stark verwittertem rotem Schiefer aus.
Schonende Kelterung der Trauben. Vergärung und Lagerung mit Naturhefen in mehrjährigen Stückfässern aus heimischen Eichenwäldern.
Farbe/Aussehen:
Helles Goldgelb mit deutlichen grünen Reflexen.

Nase:
Der 2023er Riesling Burg Layer Schlossberg Erstes Gewächs zeigt sich überaus filigran und elegant in der Nase. Deutlich dringen kühle Schiefernoten, rauchige Anklänge, sowie Limette und grüner Apfel aus dem Glas hervor. Mit dem nötigen Sauerstoff treten duftige Blütennoten und kräutrige Nuancen hinzu.

Gaumen:
Am Gaumen provoziert er in seinem jugendlichen Stadium angenehm mit seiner Säure und frischer Zitrus- und Apfelfrucht. Riesling pur und ein echter Langstreckenläufer befindet sich hier im Glas, dem eine weitere Flaschenreife gut zu Gesicht steht, dann wird er sich ganz wunderbar auffächern. Gehaltvolle Klassiker aus der Küche sind hier Trumpf!