Karthäuserhof

Riesling Schieferkristall trocken QbA

, 750 ml

Germany,

9912012086

Alkoholgehalt: 0,0 %

Food reccomendations

from Christina Hilker

Sauerampfersuppe mit Frischkäseravioli

(Gemüse & Vegetarisch)

Geräucherte Forelle auf Toast mit Forellenkaviar

(Fisch)

Schinkensülze mit Bratkartoffeln

(Fleisch)

Tasting review

by Christina Hilker on 31.03.2024

Info zum Wein:

Die Trauben stammen überwiegend aus dem Karthäuserhofberg, aber bewusst auch aus Mertesdorf und Waldrach, um das komplette Spektrum der unterschiedlichen Terroirs des Karthäuserhofs im einzigen Gutswein zusammenzuführen.

Info zum Ausbau:

Die Trauben werden von Hand gelesen, schonend gepresst und zu zwei Dritteln im Edelstahl und zu einem Drittel im Stückfass kontrolliert vergoren. Anschließend reift der Wein für etwa sechs Monate auf der Vollhefe.

Farbe: Helles, strahlendes Goldgelb.

Nase:

Vom kühlen Schiefer wunderschön geprägter Duft, der mit ausreichend Sauerstoff Noten von Pfirsich, Apfel, Apfelschale, roter Johannisbeere und Grapefruit offenbart. Ein puristischer Verführer kündigt sich an.

Gaumen:

Animierende Würze bestimmt seinen Gaumen, begleitet von belebender Säure und mundfüllender Saftigkeit. Ein Riesling, der in sich ruht und mit zartem Alkoholgehalt von nur 11,5 Vol% aufwartet, was ihn zum perfekten Aperitif und Begleiter von herzhafter, erdig geprägter Küche macht.