



Trabener Gaispfad Riesling Kabinett trocken

, 750 ml

Germany,

9912017090



Alkoholgehalt: 0,0 %



Food recommendations

from Christoph Raffelt

Fischduftiges Schweinefleisch mit chinesischem Gurkensalat
(Schwein)

Ziegenkäse-Frittata (vegetarisch)

Sommergemüse mit Harissa und Couscous (vegetarisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 05.09.2025

Information zum Wein

Der 2024er *Trabener Gaispfad Riesling Kabinett Trocken* wurde aus sehr alten, noch wurzelechten Trauben gekeltert. Uralte Weinbergsparzellen und klassische Spontangärung und Ausbau im Moselfuder sind hier obligatorisch.

Farbe

Strohgelb

Nase

Dieser trockene *Kabinett* wirkt noch scheu. Es ist ein Wein von Schiefergestein, auf das eine frische Zitrone mit etwas Minze gerieben wurde. Dazu gibt es ein paar Limetten- und Grapefruitzesten, etwas Apfel und Lanolin.

Gaumen

Am Gaumen wirkt der *Trabener Gaispfad* ähnlich verschlossen. Also ab in die Karaffe. Da blüht der Riesling auf, wird dann duftig und verspielt mit hellen klaren Noten, vielen Kräutern und noch mehr Gestein. Ein Wechselspiel von tänzelnder Leichtigkeit und steinige Verbundenheit mit einer straffen Säure, die keinen Raum lässt für Süße. Ein trockener *Kabi* mit Druck, Präzision und Festigkeit.