

 **Kühling-Gillot**

Qvinterra Riesling trocken

 , 750 ml

 **Germany,**

 9912021087



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 2 g/l

Acidity content: 7 g/l

Food reccomendations

from

Schwarzwurzel-Cashew-Törtchen auf Apfelspalten (vegetarisch)

Leicht geräucherter Kabeljau mit Topinambur-Rote Bete-Tartar

Gebackener Butternut-Kürbis mit Gemüse Speck Füllung

Tasting review

by on 20.11.2024

Info zum Wein:

Die VDP.GUTSWEINE sind eine akribische Auslese von Trauben, die in den Weinbergen entlang des Rheins gewachsen sind. Fünf verschiedene Weindörfer, fünf verschiedene Bodenarten haben zu dem lateinischen Begriff QVINTERRA[®] inspiriert. Die Gutsweine werden von Hand geerntet, streng selektiert, spontan vergoren, in großen alten Doppelstückfässern und Edelstahltanks ausgebaut und schließlich bis weit ins Frühjahr hinein "sur lie" (auf der Hefe) gelassen.

Farbe:

Dichtes, strahlendes Goldgelb.

Nase:

Rauchig, mineralisch eröffnet der 2023er Qvinterra Riesling den Reigen und präsentiert sich bereits in der Nase erdig, rein und kraftvoll. Seine Frucht bleibt zunächst im Hintergrund, er benötigt Sauerstoff, um diese zu offenbaren. Nach dem karaffieren präsentiert er sich mit Apfel, Apfelschale, Orangenzeste und sogar mit einem Hauch Waldhimbeere und Cassis.

-

Gaumen:

Für einen Gutsriesling er sich unglaublich komplex, dies beweist er auch am Gaumen, den er kühl und erfrischend attackiert. Mit viel Druck und einem genialen Zug macht dieser Wein bereits solo glücklich, in der Kombination mit erdverbundener Küche läuft er zur Hochform auf