

 **Karthäuserhof**

*Riesling Karthäuserhofberg
Spätlese VDP Grosse Lage*

 , 750 ml

 Germany,

 9912025001



Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christina Hilker

Mini Artischocken mit Grapefruit Spalten (vegan)

Garnelen auf Salat von Chicorée und Orangen

Knusprige Pouarde mit grünen Oliven und Salzzitrone

Tasting review

by Christina Hilker on 29.07.2025

Info zum Wein:

Die Trauben für unsere klassischen Prädikatsweine entstammen unserer exklusiven Monopollage Karthäuserhofberg mit einer optimalen Ausrichtung nach Süd Südwesten und einer Hangneigung von bis zu 55%. Das besondere Mikroklima und der durch rosa-kupferfarbenem Devon-Tonschiefer geprägte Boden machen ihn zu einem Paradies für die Erzeugung von Spitzen-Rieslingen.

Info zum Ausbau:

Die Trauben werden von Hand gelesen, im Anschluss schonend gepresst und im Edelstahl kontrolliert vergoren. Anschließend reift der Wein für sechs bis acht Monate auf der Vollhefe.

Farbe:

Helles Zitronengelb mit deutlichen grünen Reflexen.

Nase:

Helle, süße Früchte, wie Birne, Quitte, Kumquats und gezuckerte Zitrone verbinden sich bei der 2023er Kartäuserhofberg Riesling Spätlese mit zart rauchigen Anklängen und Zitronenzesten. Mit etwas Sauerstoff dringen ätherische Noten von Zitronenmelisse und Zitronenthymian hinzu. Ein wunderbar süßer Tropfen ganz am Beginn seiner wunderschönen Entwicklung.

Gaumen:

Saftig gleitet er mit deutlicher Süße und mineralischer Frische und Säure über die Zunge. Es ist diese Kombination von salziger Mineralität und Süße, die ihm so viel Spannung und Finesse verleiht. Man könnte ihn einfach so süffeln, auch wegen dem moderaten Alkohol von 8,5 Vol% aber ich würde ihn reifen lassen und ihn dann mit Gerichten kombinieren, die fruchtige, salzige und durchaus auch bittere Komponenten aufweisen können. Ein wunderbarer Tropfen!