

# *Qvinterra Riesling trocken*

 , 750 ml

 **Germany,**

 **9912021116**



**Alkoholgehalt:** 0,0 %

**Residual sugar:** 2 g/l

**Acidity content:** 7 g/l



## **Food reccomendations**

from Christoph Raffelt

Zanderfilet mit Riesling-Schaumsauce und Lauchgemüse (Fisch)

Chicken Piccata mit Zitronenbutter und Kapern (Geflügel)

Knusprige Kräuter-Kartoffelpuffer mit Apfel-Fenchel-Relish  
(vegetarisch)

# Tasting review

by Christoph Raffelt on 25.11.2025

## Information zum Wein

*Qvinterra* steht für fünf *Terroirs* und fünf Weine von diesen *Terroirs*, die sich in Oppenheim, Nierstein, Nackenheim, Bodenheim und Laubenheim befinden. Im Falle des Rieslings „Qvinterra“ nutzen Carolin Spanier-Gillot und Hans-Oliver Spanier vor allem die Kalk- und Lösslagen in Oppenheim, verfeinert mit einem Hauch vom *Rotliegenden* aus dem Niersteiner und Nackenheimer Hang. Ausgebaut wurden die biologisch und biodynamisch erzeugten Trauben nach der Spontangärung im Edelstahl auf der *Einhefe*.

## Farbe

Intensives Zitronengelb

## Nase

Der „Qvinterra Riesling“ ist ein lebendiger und intensiver Gutswein mit viel Frucht und feiner Würze. Der Wein erinnert an Zitronen und Mandarinen, Aprikosen und Pfirsiche, Äpfel und Birnen mit Kräutern und ein wenig Gestein.

## Gaumen

Am Gaumen wirkt der Wein saftig, salzig und geradezu süffig. Es ist ein Wein mit Anspruch, der gleichzeitig unkompliziertes Trinkvergnügen bietet. Er verbindet eine helle, knackige Frucht mit einem angenehmen Säuredruck und feiner Gesteinswürze. Der Wein ist ganz bei sich, in hohem Maße balanciert, klar und präzise, kraftvoll und herrlich stoffig. Ein ganz besonderer Gutsriesling!