

 Kühling-Gillot

Qvinterra Riesling trocken

 2023, 750 ml

 Deutschland, Rheinhessen

 9912021087

 Riesling

Alkoholgehalt: 12,0 %

Restsüße: 2 g/l

Gesamtsäure: 7 g/l

Speiseempfehlungen

von

Schwarzwurzel-Cashew-Törtchen auf Apfelspalten (vegetarisch)

Leicht geräucherter Kabeljau mit Topinambur-Rote Bete-Tartar

Gebackener Butternut-Kürbis mit Gemüse Speck Füllung

Verkostungsnotizen

von vom 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