

 **Karthäuserhof**

# *Riesling Schieferkristall* *trocken QbA*

 2022, 750 ml

 Deutschland, Mosel

 9912012086

 Riesling

**Alkoholgehalt:** 1.150,0 %

**Restsüße:** 0 g/l

**Gesamtsäure:** 0 g/l



## **Speiseempfehlungen**

von Christina Hilker

**Sauerampfersuppe mit Frischkäseravioli**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Geräucherte Forelle auf Toast mit Forellenkaviar**

(Fisch)

**Schinkensülze mit Bratkartoffeln**

(Fleisch)

# Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 31.03.2024

## Info zum Wein:

Die Trauben stammen überwiegend aus dem Karthäuserhofberg, aber bewusst auch aus Mertesdorf und Waldrach, um das komplette Spektrum der unterschiedlichen Terroirs des Karthäuserhofs im einzigen Gutswein zusammenzuführen.

## Info zum Ausbau:

Die Trauben werden von Hand gelesen, schonend gepresst und zu zwei Dritteln im Edelstahl und zu einem Drittel im Stückfass kontrolliert vergoren. Anschließend reift der Wein für etwa sechs Monate auf der Vollhefe.

Farbe: Helles, strahlendes Goldgelb.

## Nase:

Vom kühlen Schiefer wunderschön geprägter Duft, der mit ausreichend Sauerstoff Noten von Pfirsich, Apfel, Apfelschale, roter Johannisbeere und Grapefruit offenbart. Ein puristischer Verführer kündigt sich an.

## Gaumen:

Animierende Würze bestimmt seinen Gaumen, begleitet von belebender Säure und mundfüllender Saftigkeit. Ein Riesling, der in sich ruht und mit zartem Alkoholgehalt von nur 11,5 Vol% aufwartet, was ihn zum perfekten Aperitif und Begleiter von herzhafter, erdig geprägter Küche macht.