



Riesling Goldloch GG

 2022, 750 ml

 Deutschland, Nahe

 9912012306

 Riesling

Alkoholgehalt: 12,5 %

Restsüße: 2 g/l

Gesamtsäure: 7.9 g/l



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Im jugendlichen Stadium unbedingt dekantieren und aus bauchigen Gläsern genießen.

Kürbiströsti mit Apfel und Pilzen (vegetarisch)

Jakobsmuschel auf Erbsenpüree mit Ingwer und Grapefruit Spalten

Zitronenhuhn mit Oliven und grünem Spargel

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 20.04.2025

Info zum Wein:

Auf stark kieshaltigen Urgesteinsböden der Permzeit wachsen in der VDP. Große Lage GOLDLOCH die Trauben für saftige Rieslinge mit einer ausgeprägten Gelbkomponente und einen Hauch von Feuerstein.

Nach schonende Kelterung der Trauben. Vergärung und lange Lagerung mit Naturhefen in mehrjährigen Stückfässern aus heimischen Eichenwäldern.

Farbe:

Strahlendes Goldgelb.

Nase:

Dieser charmante Riesling aus dem Goldloch zeigt sich frisch geöffnet noch etwas verschlossen, deshalb ab in die Karaffe mit ihm dann eröffnen sich uns neben deutlichen mineralischen und rauchigen Aromen, Noten von Grapefruit, grüner Apfel und Mirabelle.

Später treten wilde Kräuter, Verveine und Ingwer hinzu.

Gaumen:

Auf der Zunge betört das Große Gewächs des 2022er Riesling Goldloch vom Schlossgut Diel mit Zug und Saftigkeit zugleich, die belebende Säure und die Aromen von Granny Smith, Aprikose und Zitrus werden von einer salzigen und mineralischen Spur begleitet. Ein wunderbar anregender Riesling, der ein sehr gutes

Entwicklungspotential aufweist und Gerichte mit frischen Sidekicks liebt.