Diel

Goldloch Riesling Auslese Grosse Lage

2023, 750 ml

Deutschland, Nahe

9912012309

Riesling

Alkoholgehalt:	8,0 %
Restsüße:	152 g/l
Gesamtsäure:	8 g/l



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Gebratene Leber mit glasiertem Apfel und Brioche

Schweinerippchen mit geschmortem Rhabarber und Rosmarin

Erdbeertörtchen mit Vanillecreme (vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 20.04.2025

Info zum Wein:
Im GOLDLOCH wachsen die Trauben für saftige Rieslinge auf von Kies dominierten Urgensteinböden aus der Permzeit. Das Gelände mit den traditionellen Terrassen und einem Gefälle von 45-55 % ist eine besondere Herausforderung für die Bewirtschaftung.
Nach schonender Kelterung fand die Vergärung und Lagerung im Stahltank statt.

Farbe:
Strahlendes helles Goldgelb mit grünen Reflexen.

Nase:
Ein berauschender Duft strömt aus dem Glas hervor, kandierte Zitrone trifft auf pure Mineralität und Eisbonbon. Das Ganze vereint sich wunderschön mit Aprikose, Ingwer, Blüten und Blütenhonig. Ein süßes und zugleich überaus elegantes Meisterwerk kündigt sich an.

Gaumen:
Auf der Zunge treffen Süße und Säure der 2023er Riesling Auslese aus dem Goldloch aufeinander und es entsteht ein wahres Feuerwerk. Die überaus saftige Pfirsich- und Ananas Frucht tanzen den Reigen ummantelt von salziger und prägnanter Mineralität. Ein fantastisch animierender Süßwein voller Finesse und mit langem und feinwürzigem Nachhall.