Diel

Dorsheim Riesling "Eierfels"

2022, 750 ml

Deutschland, Nahe

9912012304

Riesling

Alkoholgehalt:	12,0 %
Restsüße:	1 g/l
Gesamtsäure:	8.2 g/l

Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Unbedingt dekantieren und aus größeren Gläsern genießen.

Quiche mit Fenchel und Oliven (vegetarisch)

Garnelen gegrillt mit pikantem Grapefruitsalat und Cashewnüssen

Lachs mit Sauce Béarnaise und grünem Spargel

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 20.04.2025

Info zum Wein:
Im Stil eines Großen Gewächses wurden die Lagen Goldloch und Burgberg in diesem Wein gekonnt vereint.
Schonende Kelterung der Trauben. Vergärung und Lagerung mit Naturhefen in mehrjährigen Stückfässern aus heimischen Eichenwäldern.
Farbe:
Strahlendes Goldgelb mit grünen Reflexen.

Nase:
Im Auftakt mutet der 2022er Dorsheimer Riesling „Eierfels“ noch etwas verschlossen an, ein schwungvolles Umfüllen in die Karaffe bringt perfekt unzählige Kräuteraromen von wilder Minze, Brennnessel und vor allem Estragon hervor. Später gesellen sich Fruchtnoten von Grapefruit, Zitronenzeste und Granny Smith hinzu, sowie ein Hauch von schwarzer Johannisbeere. Ein überaus vielschichtiger, komplexer und Spannungsgeladener Wein kündigt sich an.

Gaumen:
Am Gaumen fächert sich ein Wein mit viel Druck und Würze auf, hier sind die Kräuternoten fast noch deutlicher, als in der Nase. Viel Mineralität paart sich mit Anis und erneut Estragon und pikanter Grapefruitnote. Genau der richtige Partner zu einer aromareichen Küche. Mit Spannung kann man seine Entwicklung in den nächsten Jahren verfolgen.