

Herrenberg, „Stier“, Riesling trocken (SC)

Region	Mosel (Saar-Ruwer)
Erzeuger	Weinhof Herrenberg - Saar
Alkoholgehalt	12 % vol.
Rebsorte(n)	Riesling
Bestell-Nr.	DM0040210

Das sind Schmetterlinge und Schiefer-Mosaiksteine, das ist explosive Frische und betörende Frucht, das ist Charakter-Seele pur und gleichzeitig kristallklare Struktur. Aus einer direkt unterhalb des Kamms des Herrenbergs gelegenen und damit der steilsten – bis 80%, da kann ein Ungeübter kaum stehen! – und sehr felsigen, im saarländischen Dialekt „Stier“ (ein mundartlicher Ausdruck für „Stirn“) genannten Parzelle mit dem höchsten Schieferanteil, stammen die in perfektem Reifezustand geernteten, kerngesunden Trauben dieses exzellenten Rieslings. Was für eine großartige Mineralität mit subtilen Feuersteinnoten, welche feinsten Aromen von intensiven Beeren- und Zitrustönen, in Kombination mit reifen Mirabellen- sowie Pfirsichanklängen und erotischer Exotik: Betörende Düfte, erinnernd an Mango, Papaya und Ananas. Die feinste Restsüße ist kaum spürbar, sondern katapultiert die Frucht und die salzig anmutende Mineralität nach vorne und verleiht dem Wein grandiosen Schmelz. Welche Filigranität auf der Zunge, welche verspielte Anmut und gleichzeitig welche wohlige Cremigkeit und welche genialer, ungemein packender Nachhall! Wahrhaft ein verführerischer Tropfen, der Emotionen und Sinnlichkeit zu wecken vermag, mit einem Glanz und einer Strahlkraft, als gäbe es im Glas ein



Trinkempfehlung: Zu genießen ab sofort bis 2020+.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	

