

Rivaner trocken

Region	Nahe
Erzeuger	Weingut Emrich-Schönleber - Nahe
Alkoholgehalt	12.5 % vol.
Rebsorte(n)	Müller-Thurgau
Bestell-Nr.	DNA043121

Genau so macht er am meisten Spaß! Prädikat: Sommerwein.

Auch bei weltberühmten Weingütern findet man Weine, die einfach nur Spaß machen und getrunken werden wollen. Bei Emrich-Schönleber ist es der Rivaner. Der wächst bei den Schönlebers auf einem sehr steinigen, von Flusskieseln geprägten Boden. Die Erträge sind wegen dieses Bodens natürlich gering, was gut ist; denn der Rivaner, auch bekannt als Müller-Thurgau, ist eine wuchskräftige Sorte, die man sonst per Schnitt im Zaum halten muss. Dieser Rivaner nun ist der unkomplizierte Einstieg in die Weinwelt der Nahe, die bei den Schönlebers übrigens von rund 86% Riesling in den Weinbergen dominiert wird. Doch der Rivaner ist längst ein Klassiker und neben dem Weißburgunder immer der Wein, der auf dem Weingut am schnellsten vergriffen ist. 2021 zeigt sich der Rivaner ungemein exotisch und fruchtintensiv. „Es ist wieder so ein Jahrgang, bei dem der Rivaner eine leichte Sauvignon-Blanc-Aromatik hat.“ freut sich Frank bei unserer Verkostung in Monzingen. Und in der Tat erkennt man Parallelen: Aus dem Glas steigt der charmante Duft nach Mirabellen und etwas Multivitaminensaft. Auch Wiesenblüten und Muskat haben ihren Auftritt. Hier wird schon klar: Dieser Wein will in großen Schlucken genossen werden! Am Gaumen gleitet der Rivaner weich wie eine Feder über den Gaumen, zeigt sich einfach schick, belebend und beschwingt. Da möchte man gar nicht verkopft Böden, Ausbauart und Jahrgangstypizitäten analysieren, sondern viel mehr die Gespräche auf den Tischnachbarn konzentrieren. Es ist kein Wein zum Einlagern, sondern „einfach zum Wegsuüffeln“, wie es die Schönlebers



Trinkempfehlung: Diesen Wein kann man jetzt und sicher bis 2024 genießen.

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

