

Riesling trocken

| | |
|---------------|----------------------------------|
| Region | Nahe |
| Erzeuger | Weingut Emrich-Schönleber - Nahe |
| Alkoholgehalt | 12 % vol. |
| Rebsorte(n) | Riesling |
| Bestell-Nr. | DNA040521 |

Animierend und lebensbejahend: Schönleber in Reinform!

Für uns sind es oft die Einstiegsweine, die uns unverfälscht vom Charakter des neuen Jahrgangs berichten und bereits einen wundervollen Ausblick auf die Großen Gewächse erlauben. Der Gutsriesling von Emrich-Schönleber ist natürlich die Visitenkarte des Weinguts. Dieser steht ganz im Zeichen des Jahrgangstypus 2021, der spätausgereift und eher kühl ausfiel und damit einen klassischen Jahrgang hervorbrachte, wie er noch vor einer Generation Usus war. Frank hat hier einen wunderbar animierenden Gutsriesling eingefahren. Er duftet fruchtintensiv nach Äpfeln und Aprikosen. Ein Hauch Muskatwürze verleiht Pikanz. Am Gaumen gleitet dieser schlanke und trocken ausgebaute Riesling seidig über die Zunge. Er wirkt wunderbar austariert, da die Säure – fein eingebunden neben der fein muskatigen und zitrischen Frucht – für Balance sorgt. Der Riesling wirkt kühl und mineralisch anstatt tropisch! Ihn durchzieht eine Leichtigkeit, wie sie für das Weingut Emrich-Schönleber seit jeher stilbildend ist. Seidigkeit und Feinheit am Gaumen sind schlichtweg betörend. Das ist ein bärenstarker Gutswein, der herb daherkommt aber nicht kantig, dessen frische Säure Lust macht auf ein weiteres Glas. Kurzum: Gutsriesling, der direkt nach dem Eingießen präsent ist und große Trinkfreude bereitet. So kann Gutsriesling begeistern! Jeder Schluck dieses phantastischen Einstiegsweins in die magische Welt der Schönleber'schen Gewächse vermittelt dem Genießer ein frisches, befreiendes Gefühl, wie es nur ein rassischer und zugleich harmonischer Riesling vermag.



Trinkempfehlung: Ab sofort ein Genuss und sicher bis 2027 mit Freude zu trinken.

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

