

2016 Ritterpfad Riesling Kabinett

Ein Berg, ein Steilhang, an dessen Flanken schon die Kreuzritter auf schmalen Pfaden die Region durchquert haben sollen. Heute ein Meisterwerk an schwerem, eisenhaltigem Schieferboden, der die Riesling Reben auf wunderbare Weise prägt und die Trauben mit seiner perfekten Ausrichtung zur besten Reife antreibt. Unser cremiger Riesling Kabinett dieser Grossen Lage verbindet die erdige Mineralik des Rotschiefers mit einem zarten Fruchtspiel aus reifen gelben Früchten. Mit seinem geringen Alkoholgehalt haben wir einen sehr leichten, aber dennoch samtig-weichen, klassischen Riesling Kabinett kreiert, den so nur die Saar hervorbringt.

*Artikel-Nr.: 101624
Rebsorte: 100 % Riesling
Ausbau: Stahltank und großes Holz, 8 Monate
Abfüllung: Juni
Alkohol: 8,5 % Vol.
Säure: 8,9 g/l
Restzucker: 48,0 g/l*

*Weinstil: feinherb
Weinbau: Naturnabe Bewirtschaftung
Ertragsreduzierung, späte selektive Lese von Hand,
Weinbereitung: spontan vergoren, lange Reifezeit, handwerklicher Ausbau
ohne Schönungsmittel
Empfehlung: zu asiatischen Gerichten, Gerichte mit Ingwer, Käseplatte,
Dessert oder Solo als Aperitif
Qualitätsstufe: Kabinett
Boden: feinste rote und graue Devonschieferverwitterungsböden*

