

SCHIEFER RIESLING | 2020

JEDES GLAS DIESES TÄNZELNDEN RIESLINGS VERSPRÜHT SCHIERE LUST BEIM GENUSS. DER VERZAUBERENDE MINERALEXTRAKT DEMONSTRIERT DIE TUGENDEN DER SAAR: EIN FRÜH TRINKBARER WEIN VON EHER JÜNGEREN BIS ZU 30 JAHRE ALTEN REBEN, DER DIE STRAHLENDE MINERALITÄT DES SCHIEFERS DEFINIERT UND MIT EINER ANIMIERENDEN, REIFEN SÄURE VERBINDET. EIN WEIN, DER DURCH MODERATEN ALKOHOL, VERFÜHRERISCHE FRUCHT UND EINEN GERADEZU NICHT ENDEN WOLLENDEN TRINKFLUSS ZUM FRÖHLICHEN ZECHEN VERLEITET. BEI ALLER FINESSE ENTFALDET DER SCHIEFER RIESLING IM MUND NEBEN DEN MINERALISCHEN KOMPONENTEN AUCH AROMEN VON QUITTE, MARILLEN, REINECLAUDEN UND ERINNERT IN SEINER TEXTUR AN EINEN REIFEN SAUVIGNON BLANC. HERRLICH ZU SOMMERLICH LEICHTER KÜCHE. EIN REFERENZRIESLING DER SAAR: AUTHENTISCH, MINERALISCH, RASSIG, STRAHLEND-PRÄZISE!

ARTIKEL-NR.:	102020
AP.-NR.:	3 567 212 6 21
REBSORTE:	RIESLING
AUSBAU:	5 MONATE IM EDELSTAHLTANK
ABFÜLLUNG:	MÄRZ 2021
ALKOHOL:	12,0 % VOL.
SÄURE:	6,9 G/L
RESTZUCKER:	7,3 G/L
WEINSTIL:	TROCKEN
BODEN:	DIVERSE DEVONISCHE SCHIEFERBÖDEN MIT ANTEILEN AN RHYOLITH BZW. QUARZPORPHYR VULKANISCHEN URSPRUNGS UND GRAUWACKE
WEINBAU:	NATurnaHE BEWIRTSCHAFTUNG, ERTRAGS- REDUZIERUNG, SPÄTE SELEKTIVE LESE VON HAND
WEINBEREITUNG:	SPONTAN VERGOREN, LANGE REIFEZEIT, HANDWERKLICHER AUSBAU, OHNE SCHÖNUNGSMITTEL
QUALITÄTSSTUFE:	DEUTSCHER QUALITÄTSWEIN VDP. GUTSWEIN
EMPFEHLUNG:	ZU WEIßEM FLEISCH ODER SOLO ALS APERITIF



INTERNATIONALE BEWERTUNGEN/PRESSE:

ROBERT PARKER (STEPHAN REINHARD): „ *The 2019 Schiefer Riesling is pure, fresh and flinty on the bright, Saartypical, purely flinty and Riesling-scented nose. Crystalline, piquant and fresh but also lush and juicy on the elegant and structured palate, this is a gorgeous wine to start with. Great grip and mouthwatering purity. This is the best vintage I have ever tasted of this wine. Highly recommended.* ” **AUGUST 2020 – WOCHE 2 - THE WINE ADVOCAT | FÜR JAHRGANG 2019: 91/100**