

Expertise



2022 Saarburg Riesling feinherb

Jahrgang: 2022

AP.Nr.: 7-23

Boden: Devon-Schiefer & Diabas

Lesart: 100 % Handlese

Lesegut: 100 % eigene Trauben

Ausbau: 100 % im neutralen Fuderfass

Geschmacksrichtung: feinherb

Klassifikation: VDP.ORTSWEIN

Charakter

Ein feinherber Riesling, wie er saartypischer kaum sein könnte – kristallin, energiegeladen und von beglückender Leichtigkeit. Zart im Duft, mit Aromen von kandierter Zitrone, weißem Pfirsich und einem Hauch Fenchelgrün, vereint er feine Fruchtsüße mit präziser Säure und mineralischer Schärfe. Am Gaumen schlank und straff, aber nie fordernd – vielmehr ein Wein, der erfrischt und begeistert, ohne sich aufzudrängen. Ein stiller Hochgenuss, der Raum lässt für Gespräche, Sonnenstunden und den Moment.

Speisenbegleitung

lgebeizter Saibling mit Gurke und Dill, Tatar vom Kaisergranat, lauwarmer Ziegenkäse-Salat mit Zitrus-Vinaigrette.
Auch zur asiatischen Küche mit leichter Schärfe, z.B. vietnamesischen Sommerrollen oder Sushi

Analyse

Alkohol	11,0 vol %
Restzucker	16,0 g / l
Säure	7,1 g / l

Bewertungen

James Suckling	92
Falstaff	90+
Mosel Fine Wines	90

