



Wein Blinddate

**VERABREDUNG
MIT SECHS UNBEKANNTEN**

Steckbrief:

JAHRGANG: **2019**

TRAUBE: **RIESLING**

HERKUNFT: **UNTERTÜRKHEIM**

ALKOHOL: **12,5 PROZENT**

SÄURE: **6 g/l**

RESTZUCKER: **7,3 g/l**

TRINKTEMPERATUR: **9 GRAD**

Riesling Trocken

Weinmanufaktur Untertürkheim

WEINBESCHREIBUNG

Weinbeschreibung des Kellermeisters:

Der Riesling läuft mit einem kräftigen Zitronengelb ins Glas. Er hinterlässt außerdem eine deutliche Schlierenbildung.

Die intensive Nase startet fruchtbetont von einem feinen Blütenduft unterlegt. Pfirsich und Aprikose mit einem Hauch tropischer Exotik von Maracuja folgen.

Am Gaumen überzeugt die cremige, dichte Textur. Die lebendige Säure erzeugt einen großartigen Spannungsbogen. Grüner Apfel, dann Zitrusfrüchte wie Limone und Mandarine und ergänzend als Aprikose. Dieser vielschichtige Eindruck wird dezent von Wiesenkräutern untermauert.

Weinbeschreibung „mit Seele“ (A.W.):

In der Nase: Orange, Zitrusfrüchte, Limone & Ananas

Im Mund: Rassig und mit unheimlich feinen Noten von Weinbergpfirsichen betritt dieser Wein den Gaumen. Seine elegante, einfache Art, verbunden mit einer frischen Säure, bewirkt, dass man beim Trinken dieses Rieslings einen sehr breitgefächerten Aufbau zu spüren bekommt. Im Finale zeigt der Wein schließlich noch eindeutige Aromen von grünem Apfel.

Zum Essen: gedünsteter Fisch mit Zitrusnote

Infos über das Weingut:

Die Weinmanufaktur wurde 1887 gegründet und ist damit eine der ältesten Genossenschaften Württembergs. Die Rebfläche beträgt 85 hm, bestückt mit 36% Trollinger, 18% Riesling, 11% Lemberger und 12% Burgunder. Die restlichen 23% verteilen sich auf 20 Sorten, darunter Raritäten wie Muskat-Trollinger oder Gewürztraminer, Merlot oder Regent.

Meine Notizen:

Mein Tipp:

Dieser Wein ist
„Unbekannte Nr.“: