RIESLANER SPÄTLESE

feinfruchtig

Schlössel

CHARAKTER

Exotischer Obstsalat mit Melone, frischer Ananas, Mango und Limettensaft, garniert mit Kokoschips. Der Rieslaner läuft ölig über die Zunge und zeigt eine frische Säure, dann breiten sich die Aromen im gesamten Mundbereich aus. Jetzt schmecken wir den Akazienhonig. Der Wein ist jetzt zu jung und verschließt sich ihnen noch. Sein Potenzial und den vollen Genuss kann er erst in ein paar Jahren zeigen. Es lohnt sich auf ihn zu warten. Klassisch zu Roquefort, reifem Hartkäse und zum exotischen Obstsalat.

AUSZEICHNUNGEN

2016 Antonio Galloni (vinous): 92/100 | Restaurant wine (Ronn Wiegand): 4+/5 Sterne

JAHRGANG

2015

BOUQUET

Grüne Äpfel, kräutrige Noten von Eukalyptus

ERNTE

Selektive Handlese

AUSBAU

Kühle Vergärung im Edelstahl

WEINBERG

Region: Pfalz
Lage: Gimmeldinger Schlössel
Boden: Löss
Reben: 15 Jahre
Ertrag: 45 hl/ha
Hangneigung: flach 100%
Ausrichtung: SO

KLASSIFIKATION

VDP.Erste Lage

GÜTEKLASSE

Prädikatswein

ANALYTISCHE DATEN

Alkohol: 11,0 % vol.
Säure: 7,2 g/l
Restsüße: 80,1 g/l

TRINKEMPFEHLUNG

Jetzt bis 2026

Müller-Catoir
Weingut

Weingut Müller-Catoir, Mandelring 25, Haardt,
67433 Neustadt an der Weinstraße

VDP. PRÄDIKATSWEINGUT

WEB www.mueller-catoir.de **MAIL** info@mueller-catoir.de
TELEFON +49 (0)6321 28 15