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
2016

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: 9,5 % vol.
Säure: 7,7 g/l
Restsüße: 70,9 g/l

TRINKEMPFEHLUNG
Jetzt bis 2027

Müller-Catoir
Weingut

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

19 10
VDP. PRÄDIKATSWEINGUT

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