

## RIESLING KABINETT

*feinfruchtig*

Gimmeldingen



### CHARAKTER

Nach rotem Weinbergspfirsich und Orangen, folgen balsamische Noten wie Karamell und Blütenhonig. An diesem Wein können wir uns einfach nicht satt riechen. Bezaubernde Süße, etwas ölig fließt dieser Wein durch die Kehle. Wir denken an die Provence und Lavendelkekse. Versuchen Sie dazu Birnentarte mit Sahneguss. Deftig mit Bauernbrot und reifem Käse. Wenn Sie durchgefroren nach Hause kommen, wärmt dieser Riesling Ihr Gemüt!

### AUSZEICHNUNGEN

2014 Restaurant Wine (Ronn Wiegand): 4+/5 Sterne | Robert Parker: 90/100 Punkte

2022 James Suckling: 93/100 (Höchstbewertung in seiner Klasse 2023) "Was für eine wunderschöne Pfirsichnase dieser trockene Riesling hat! Auch Geißblatt. Elegant und raffiniert für die Pfalz, wo Großzügigkeit oft großgeschrieben wird. Beeindruckende Konzentration, aber genauso viel Finesse. Polierter langer Abgang mit markanter Mineralität."

| Weinbegleitung beim Supperclub 2023.2 zu "Cheesecake Brûlée mit Pumpkin Spice Eis, ..."

### JAHRGANG

2014

### BOUQUET

Feine Balance von Fruchtsüße und Säure

### ERNTE

Selektive Handlese

### AUSBAU

Kühle Vergärung im Edelstahl

### WEINBERG

Region: Pfalz

Lage: Gemarkung Gimmeldingen

Boden: Löss

Reben: 16-26 Jahre

Ertrag: 55 hl/ha

Ausrichtung: SO

### KLASSIFIKATION

VDP.Ortswein

### GÜTEKLASSE

Prädikatswein

### ANALYTISCHE DATEN

Alkohol: 10,0 % vol.

Säure: 8,2 g/l

Restsüße: 52,5 g/l

**Müller-Catoir**  
Weingut

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



WEB [www.mueller-catoir.de](http://www.mueller-catoir.de) MAIL [info@mueller-catoir.de](mailto:info@mueller-catoir.de)

TELEFON +49 (0)6321 28 15