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

2016 Antonio Galloni (vinous): 93/100 Punkte | Finalist "Vinum Riesling-Champion 2018"
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 ..."

JAHRGANG

2016

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: 9,0 % vol.
Säure: 7,8 g/l
Restsüße: 57,1 g/l

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