

RIESLING

trocken

Gimmeldingen



CHARAKTER

Fast strohgelb schimmert der Gimmeldingen Riesling aus dem Jahr 2013 im Glas, aus welchem der Duft von reifen tropischen Früchten in die Nase steigt. Der trockene Riesling überzeugt mit den Noten von reifem weißen Pfirsich. Geschmacklich zeigt er Nuancen, die an Apfelsäure und frisch aufgeschnittene Birne erinnern. Durch die ausgewogene Struktur ein toller Essensbegleiter!

AUSZEICHNUNGEN

2020 James Suckling: 93/100 "Plätschernd mit Pfirsich-, Aprikosen-, Mandarinen- und Melonenaromen, dabei aber auch fokussiert und rassig. Dann kommt das mineralische Rückgrat im langen, sehr hellen Abgang zur Geltung. Trotzdem hat dieser Wein eine moderate Säure und dürfte daher auch Nicht-Riesling-Fans ansprechen. Trinken oder halten."

2019 James Suckling: 93/100 "Sehr duftend und verlockend mit Zitronenschale, Lakritz und Kräuternoten. Dieser trockene Pfalz-Riesling ist trotz der Tiefe und Saftigkeit ein cooler Typ. Langer, geradliniger Abgang mit viel Frische. Aus biologisch angebauten Trauben. Trinken oder halten." | Ronn ...

JAHRGANG

2013

BOUQUET

Vornehm-fruchtiger Essensbegleiter

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

Qualitätswein

ANALYTISCHE DATEN

Alkohol: 12,5 % vol.

Säure: 8,3 g/l

Restsüße: 4,1 g/l

Müller-Catoir
Weingut

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



WEB www.mueller-catoir.de MAIL info@mueller-catoir.de

TELEFON +49 (0)6321 28 15