

**RIESLING**  
**trocken**  
Haardt



**CHARAKTER**

Der mineralische Haardter Riesling besitzt einen markanten Körper und zeigt im Duft typische Noten von gelben Früchten wie Aprikosen und reifen Pfirsichen.

**AUSZEICHNUNGEN**

2018 James Suckling: 93/100 Punkte "Getrocknetes Geißblatt, Wollmispel, Mirabellen und getrocknete Zitronen sorgen für eine konzentrierte und ergreifende Nase. Am vollmundigen Gaumen warm und sehr strukturiert mit einer gewissen Dichte und Phenol. Jetzt trinken." | Robert Parker: 89/100 Punkte "Der 2018 Haardt Riesling beginnt mit einem attraktiven, intensiven und flintigen Bouquet aus reifen weiß / rosa Pfirsichen und Orangenschalen. Konzentriert und mit gedünsteten Fruchtaromen am Gaumen ist dies ein sehr frischer, reiner und salziger Riesling mit anregendem mineralischem Griff im Abgang." | RESTAURANT WINE® Ausgaben #190-193: 5/5 Sterne "Köstlicher trockener Haardt-Riesling: rund, knackig und mittelkräftig, hat einen eleganten Charakter (gelbe Pflaume, Pfirsich, Birne, Passionsfrucht), eine feine Balance und einen ..."

**JAHRGANG**

2018

**BOUQUET**

Gelbe Steinfrüchte, mineralisch unterlegter Abgang

**ERNTE**

Selektive Handlese

**AUSBAU**

Kühle Vergärung im Edelstahl

**WEINBERG**

Region: Pfalz

Lage: Gemarkung Haardt

Boden: Haardtsandstein

Reben: 13-46 Jahre

Ertrag: 55 hl/ha

Ausrichtung: S/SO

**KLASSIFIKATION**

VDP.Ortswein

**GÜTEKLASSE**

Qualitätswein

**ANALYTISCHE DATEN**

Alkohol: 12,5 % vol.

Säure: 6,8 g/l

Restsüße: 3,1 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