

2015 RIESLING DR. THANISCH, FEINHERB



ANBAUGEBIET UND KLIMA

Der Weinanbau an der Mosel ist durch das einzigartige Landschaftsbild geprägt. Dabei wird der Charakter der Anbaugebiete durch das besondere geologische, topographische und mikroklimatische Zusammenspiel geformt. Die Trauben für diesen Riesling wurden von angesehenen, uns persönlich bekannten Winzern angebaut. Das Klima der Mosel zählt zu den wärmsten Deutschlands und durch die Flussnähe findet man ausgezeichnete Bedingungen für den Weinanbau vor. Die Schieferböden der steilen, sonnenüberfluteten Hänge speichern die Wärme und geben diese nachts an die Reben ab, so dass Frost weitestgehend verhindert wird.

VERARBEITUNG UND AUSBAU

Die 100% Riesling Trauben wurden gemäß den Wünschen unseres Oenologen angebaut und per Hand gelesen. Nach einer schonenden Pressung wurde der Wein im Edelstahltank vergoren.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Sehr harmonisch mit Aromen reifer Äpfel, Birnen, Quitten und Pfirsichen. Eine delikate Kräuternote und die für die Mosel typische Mineralität machen diesen trocken anmutenden Wein ausgesprochen ansprechend und erfrischend.

SPEISEEMPFEHLUNG

Der perfekte Wein für jeden Tag, der sowohl leichte Salate, als auch Meeresfrüchte, Risottos und asiatische Gerichte begleitet. Ein hervorragendes Glas Wein um sich auch einfach zu entspannen oder ein schönes Gespräch mit Freunden zu führen.

ANALYSE

Alkohol:	Restzucker:	Säure
10,0 %	13,8 g/L	6,9 g/L