

J

Wein&Raritäten

BROT&BOUQUET RESTAURANT

2017 KLOPPBERG Riesling GG | Weingut Winter



QUALITÄTSSTUFE	VDP.GROSSES GEWÄCHS®
LAGE/HERKUNFT	DITTELSHEIM KLOPPBERG Rheinhessen
BODENART	Tiefgründiger, schwerer Tonmergel mit feiner Kalksteineinlage
TRINKTEMPERATUR	10-12°C im Glas
TRINKEMPFEHLUNG	Jung perfekt zu Kalbfleisch, Ceviche, Kabeljau und Maispoularde; gereift ein Gedicht zu Steinbutt, Jakobsmuschel mit Krustentierschaum oder scharfen Curries.
WEINBERG	Unsere höchste und kühlsste Lage: Durch kühle Abendwinde bewahren die Trauben lange ihre Vitalität und können wie im Bilderbuch reifen. Der kleine Jahrgang 2017 mit dem sonnigen Spätherbst bringt viel Konzentration bei stabiler und vibrierender Frische.
VINIFIKATION	Gegen Ende der Weinlese werden die goldgelben und vollreifen Rieslingtrauben selektiv von Hand geerntet. Das vollkommen gesunde Lesegut wird nach einer Maischestandzeit von wenigen Stunden schonend gekeltert, ehe der Most spontan vergärt und der junge Wein ein Jahr lang auf der Vollhefe ruht. Nach der Abfüllung reift das KLOPPBERG GG mindestens ein weiteres Jahr im Weingut.
DEGUSTATIONSNOTIZ	Ein zupackendes GG mit vibrierender Eleganz, Biss und enormen Tiefgang. Der Körper ist drahtig und muskulös zugleich, wie der eines Olympioniken. Die rauchigwürzige Mineralität geht eine einzigartige Verbindung mit den vollreifen Fruchtnoten ein. Begeistert mit jedem Jahr Reife mehr!
AUSZEICHNUNG	96 Punkte (James Suckling)
INHALT	750 ml
ALKOHOL	13 % vol
RESTZUCKER	3,6 g/ltr.
SÄURE	7,4 g/ltr.
ARTIKEL NR.	3017 Enthält Sulfite
EAN FLASCHE	426 0367 94059_3
EAN KARTON	426 0367 94060_0