

# J

# Wein&Raritäten

## BROT&BOUQUET RESTAURANT

### 2017 LECKERBERG Riesling GG | Weingut Winter



QUALITÄTSSTUFE	VDP.GROSSES GEWÄCHS®
LAGE/HERKUNFT	DITTELSHEIM LECKERBERG   Rheinhessen
BODENART	Kalksteinverwitterung
TRINKTEMPERATUR	10-12°C im Glas
TRINKEMPFEHLUNG	Jung perfekt zu Kalbfleisch, Seezunge, Kabeljau und orientalischem Couscous mit Yoghurt-Minzschaum; gereift ein Gedicht zu Beef Teriyaki, Sashimi vom Lachs und Thunfisch oder Rinderbraten.
WEINBERG	Über 50 Jahre alte Reben wurzeln tief im Kalkverwitterungsgestein der nach Süden hin exponierten Lage Leckerberg. 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 LECKERBERG GG mindestens ein weiteres Jahr im Weingut.
DEGUSTATIONSNOTIZ	Ein filigranes GG mit griffiger Mineralität, Spannung und einem faszinierenden, beinahe schon salzigem Finale. Die komplexen Fruchtaromen, dominiert von Zitrus- und Grapefruitnoten, werden mit zunehmender Reife noch konzentrierter.
AUSZEICHNUNG	96 Punkte (James Suckling)
INHALT	750 ml
ALKOHOL	13 % vol
RESTZUCKER	1,9 g/ltr.
SÄURE	7,6 g/ltr.
ARTIKEL NR.	3318   Enthält Sulfite
EAN FLASCHE	426 0367 94037_1
EAN KARTON	426 0367 94038_8