

J

Wein&Raritäten

BROT&BOUQUET RESTAURANT



2017 GEIERSBERG Riesling GG | Weingut Winter

QUALITÄTSSTUFE	VDP.GROSSES GEWÄCHS®
LAGE/HERKUNFT	DITTELSHEIM GEIERSBERG Rheinhessen
BODENART	Tiefgründiger, schwerer Tonmergel mit feiner Kalksteineinlage
TRINKTEMPERATUR	10-12°C im Glas
TRINKEMPFEHLUNG	Als Apéro oder Finale zu besonderen Anlässen; als Speisenbegleiter ein Traum zu Perlhuhnbrust, Rehrücken, Steinpilzoder Blutwurstrisotto (Tipp: mit Kabeljau reichen) oder gegrillten King Prawns.
WEINBERG	Die drei markanten, südlich exponierten Hügel der Lage GEIERSBERG mit ihren tiefgründigen Tonmergelböden und feinkörnigem Kalkstein liegen am Fuße des Kloppbergs oberhalb von Dittelsheim. 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 GEIERSBERG GG mindestens ein weiteres Jahr im Weingut.
DEGUSTATIONSNOTIZ	Ein erdig-würziges GG mit der gewohnten WINTER-Eleganz, einer anmutigen Mineralität, ziseliertes Kühle, tiefgründiger Struktur und vollreifen Kernobstnoten.
AUSZEICHNUNG	95 Punkte (James Suckling)
INHALT	750 ml
ALKOHOL	13 % vol
RESTZUCKER	4,5 g/ltr.
SÄURE	7,8 g/ltr.
ARTIKEL NR.	2917 Enthält Sulfite
EAN FLASCHE	426 0367 94033_3
EAN KARTON	426 0367 94034_0