

Riesling!

Steinberg Niederhausen Riesling GG

VDP.GROSSES GEWÄCHS®

Der Steinberg GG zeigt sich mit einem intensiv mineralischen Charakter, in der Nase sind rauchige sowie leicht hefige Aromen wahrnehmbar. Die optimale Reife der Trauben verleiht dem Wein zudem ein facettenreiches Aromenspiel von heimischem Kernobst. Die Kombination aus dem perfekten Lesezeitpunkt, den daraus resultierenden feinen Fruchtaromen und der vielschichtigen Mineralität ergibt ein komplexes Gesamtbild. Das harmonische Säuregerüst fördert den Trinkfluss, wird durch die sanften Tannine unterstützt und verleiht dem Wein ein beeindruckendes und dichtes Mundgefühl mit einem langanhaltenden Abgang.

In Kombination mit Speisen empfehlen wir gebratenen Seeteufel an einem Fenchelschaum.

Herkunft: Der Name der VDP.GROSSEN LAGE Steinberg leitet sich von dem sehr hohen, harten und hellen Steinanteil im Boden ab. Auf dem Porphyrböden mit karger Lößauflage stehen bis zu 40 Jahre alte Rebstöcke. Hier wachsen Trauben, die markante Weine mit vielschichtigem Aroma und kristalliner Mineralität ergeben. Kühnende Westwinde sorgen dafür, dass die Weine ihre Balance erlangen.



Klassifikation

VDP.GROSSES GEWÄCHS®

Geschmack

Trocken

Rebsorte

Riesling

Ertrag

30 hl/ha

Ausrichtung der Lage

Süden, Südosten

Boden

Lemberg- Porphyrit

Neigung

Steillage

Ausbau

Halbstück und Edelstahl