



**Reichsgraf von Kesselstatt, Scharzhofberger,
VDP.GROSSE LAGE, Riesling Kabinett, feinherb, 2022,
Saar**

Deutschland - Saar

Feinherb und feinfruchtig im Geschmack.

Jahrgang 2022 - 0,75 Liter - Vol 10,0%

Enthält Sulfite

€ 26,00 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 19,50

Artikel: 2022 Scharzhofberger Riesling Kabinett feinherb VDP.GROSSE LAGE Reichsgraf von Kesselstatt

Land: Deutschland

Anbaugebiet: Saar (Mosel)

Kategorie: Weißwein, feinherb

Klassifizierung: Kabinett

Erzeuger: Reichsgraf von Kesselstatt

Rebsorte: Riesling

Beschreibung: Dieser Wein offenbart eine faszinierende Vielfalt, die Ihre Sinne erobert. In der Nase eröffnen sich vielversprechende Düfte von Stachelbeere und Rhabarber, die sich harmonisch mit einem Hauch von Passionsfrucht und exotischer Frische vereinen. Beim ersten Schluck verwöhnt seine saftige Mundfülle Ihren Gaumen und enthüllt fruchtige Noten von Maracuja, die mit jeder Kostprobe intensiver werden. Die Aromen tanzen lebendig auf Ihrer Zunge und sorgen für ein sinnliches Geschmackserlebnis.

Alkohol: 10,0%

Restzucker: 25,6 g/l

Säure: 6,0 g/l

Trinktemperatur: 8 - 10 °C

Serviervorschläge: Zu leichten Salaten mit fruchtigen Saucen (Zitronengras, Limone, Granatapfel), asiatischen Gerichten, Pasteten, geräucherter Forelle, Antipasti, Garnelenspießen und gedünstetem Fisch.

Philosophie:

Herzblut und Perfektion im Weinbau, selektive Handlese, Leidenschaft und Erfahrung bei der Vinifizierung in den Kellern von Schloss Marienlay

VDP.GROSSE LAGE:

SCHARZHOFBERG von der SAAR: eine der berühmtesten Herkünfte weltweit!

Gesamtfläche: 23,45 ha, davon 6,6 ha RvK Höhe: 216 – 300 m ü. NN Ausrichtung: Süd/Süd-Ost/Süd-West Neigung: 30 bis 60 % Durch den hohen Schieferanteil des tiefgründigen Devonschiefer-Bodens mit Quarzit-Anteilen bringt die Lage tolle mineralische Weine hervor. Das Mikroklima mit größeren Temperaturschwankungen und Wind begünstigt die Herstellung feinfruchtiger Weine mit kühlen Noten, die zudem sehr druckvoll und langlebig sind.

Jahrgang:

Der Jahrgang 2022 zeigte sich bereits in den Wintermonaten sehr freundlich mit viel Sonnenschein und wenig Regen. Auch das Frühjahr präsentierte sich von seiner schönsten Seite und begünstigte den zeitigen Austrieb und damit eine perfekte Laubwand. Während der Blüte hatte man eine natürliche Ertragsreduktion, was dazu führte, dass sich die Trauben lockerbeeriger und weniger kompakt entwickelten. Extraktreiche und aromatische Trauben mit individuellem Lagencharakter gingen hervor. Zwar wurden im Laufe des Herbstes die Umstände wegen Regen etwas widriger, doch dank des unermüdlichen Einsatzes der erfahrenen Mannschaft im Weinberg und Keller konnte man saftiges und hochreifes, gesundes Lesegut ernten.

Datenblatt : Reichsgraf von Kesselstatt

Produktdetails

Zutaten/Allergene

Allergene: Sulfite

Weitere Angaben

Ursprungsland: Deutschland

Unternehmen: Reichsgraf von Kesselstatt GmbH

Anschrift: Schlossgut Marienlay, D-54317 Morscheid

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, www.weinquelle.com

Ladenlokal: Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 20.06.2023