



Gut Hermannsberg, Hermannsberg Niederhausen, Riesling GG Reserve, 2018, Nahe

Deutschland - Nahe

Tiefe Vielschichtigkeit und ein besonderes Aromenspiel.

Jahrgang 2018 - 0,75 Liter - Vol 12,5%

Enthält Sulfite

€ 86,67 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 65,00

Artikel: 2018 Hermannsberg Niederhausen Riesling GG Reserve Gut Herrmannsberg

Land: Deutschland

Anbaugebiet: Nahe

Kategorie: Weißwein, trocken

Klassifizierung: VDP. Großes Gewächs

Erzeuger: Gut Hermannsberg

Rebsorte: Riesling

Alkohol: 12,5%

Restzucker: 6,0 g/l

Säure: 7,2 g/l

Aroma: In der Nase zeigt er eine kräftige und saftige Fülle mit hefigen Nuancen und dezenter Tabak-Note.

Geschmack: Ein saftiges Mundgefühl aus reifem Steinobst, Limette und Wildkräuter sind in guter Balance mit der rassigen, gut eingebundenen Säure.

Abgang: Ein trockener, zitrischer Abgang mit leichtem Gerbstoff. Ein Wein der ein sehr langes Leben vor sich hat.

Trinktemperatur: 8 - 12 °C

Serviervorschläge: Kalbs- oder Geflügelleber mit Salbei und Kartoffelpüree ist ein stimmiger Begleiter. Aber auch Gerichte, die mit viel Kräutern gekocht werden und eine kräftige Würze aufweisen, passen sehr gut, wie z.B. gegrillte Dorade an cremigem Risotto.

Auszeichnungen: 97/100 Punkte - James Suckling (Jg. 2017)
96/100 Punkte - Wine Advocate/Robert Parker (Jg. 2017)
18,5/20 Punkte - Jancis Robinson (Jg. 2017)
18/20 Punkte - VINIUM (Jg. 2017)

Herkunft: Keine 200m von der Kupfergrube entfernt, doch seine Böden und deren Charaktereigenschaften könnten nicht unterschiedlicher sein: Tonschiefer im Untergrund überweht von Löß. Melaphyr wurde vor über 100 Jahren während des Bergbaus in den Weinberg eingebracht.

"Wir lieben die einmalige Schönheit unserer Monopol-Lage Hermannsberg, die sich direkt vor dem Gutshaus befindet. Unsere GG Reserve Weine werden handgelesen, nach kurzer Maischestandzeit spontan vergoren und dürfen danach zwei Jahre im Fass auf der Hefe reifen, bevor wir sie abfüllen und für weitere 3 Jahre in unserem Keller zur Flaschenreife einlagern." (Weingut)

Produktdetails

Zutaten/Allergene

Allergene: Sulfite

Weitere Angaben

Ursprungsland: Deutschland

Unternehmen: Gut Hermannsberg Weinhandels GmbH, Ehemalige Weinbaudomäne

Anschrift: 55585 Niederhausen-Nahe

Datenblatt : Gut Hermannsberg

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: 09.11.2023