

Wilhelmshof, Riesling Spätlese trocken

Duitsland - Pfalz - Weingut Wilhelmshof

Gastronomische wijn met mineralen, fris wit fruit en een mondvollend karakter
Inhoud: 0,75 Liter Verpakkingseenheid: 6 Flessen Besteleenheid: 1 Fles

Samenstelling Druiven

100% Riesling

Vinificatie

In de Frankweiler Kalkgrube staat het fruit aangeplant dat gebruikt wordt voor deze wijn. De bodem is rijk aan kalk zand en leem dat uitermate fijne en elegante wijnen voortbrengt. De opbrengst ligt op ongeveer 52 hl/ha die met de hand wordt geplukt. Als de druiven binnenkomen vindt een korte schilnweking plaats om de aroma's uit de schil te trekken en wordt daarna in een pneumatische perst geperst. De vergisting die op roestvrijstalen tanks plaats vindt wordt temperatuur gecontroleerd om fruit en frisheid te behouden. Na een lichte filtratie wordt de wijn afgebotteld in flessen met een glazen afsluiting.

Korte smaakomschrijving

Helder vol geel met een kleine twinkeling zien we als we de kleur beoordelen, in de geur ontdekken we typisch Riesling, met frisse stuivende fruitaroma's als appel, peer, rabarber en maracuja., rijk en complex.

De Smaak heeft een frisse en volle aanzet met mineralen en rijp fruit als mango, maracuja en citrus tonen, de stijl is breed en vol met diepgang en complexiteit. Door deze eigenschappen een echte wijn voor bij een goede maaltijd.

Serveersuggestie

Door de frisse en zuivere aanzet met veel vulling staat deze perfect naar veel gerechten met smaak en harmonie, we denken aan zalm ne zeeduivel maar ook paling of zeebaars wil het smaakpallet wel delen. De levendigheid en verteerbaarheid maakt deze wijn tot een gastronomische topper. Serveertemperatuur het beste rond de 12 graden.

