

Wilhelmshof, Riesling Kabinett Feinherb

Duitsland - Pfalz - Weingut Wilhelmshof

Fris rijp fruit met mineralen, kleine tinteling en elegantie met een klein zoetje
Inhoud: 0,75 Liter Verpakkingseenheid: 6 Flessen Besteleenheid: 1 Fles

Samenstelling Druiven

100% Riesling

Vinificatie

De druiven staan aangeplant in de Frankweiler Kalkgrube, een bodem die rijk is aan kalk, zand en leem en heeft als kenmerk dat deze snel opwarmt. De gemiddelde opbrengst voor de Feinherb Riesling is 68 hl/ha en wordt met de hand geoogst in optimale rijpheid.

Na een korte schilnweking worden de druiven vergist in temperatuur gecontroleerde roestvrijstalen tanks. Na de vergisting vindt voor de botteling een lichte vorm van filtering plaats om geen fruitaroma's te verliezen.

Korte smaakomschrijving

De kleur van deze wijn kunnen we het beste omschrijven als licht helder geel met een kleine tinteling, in de neus ervaren we de typische Rieslinggeur met stuivende aroma's van appel, peer, abrikoos en mirabellen.

De smaak is zeer verrassend, fris en zuiver met een kleine tinteling veel rijpe fruitaroma's, we ervaren peer perzik en appel en een kleine toets van mineralen van de bodem. De wijn is bijzonder goed in balans met voldoende rijp fruit en frisse zuren. Zeker geen zoete stijl die je zou verwachten bij het predicaat "Kabinett".

Serveersuggestie

Door de elegante stijl en enorme frisheid is deze wijn goed te genieten als aperitief, maar ook bij salades met schaal en schelpdieren komt de wijn zeer goed tot zijn recht. De oosterse keuken met licht pikante en zoete smaakinvloeden zijn een goede tegenhanger die zorgt voor een levendig spel. Kortom een breed inzetbare wijn voor een breed publiek.

