



Willenbrock
WEIN, WIE ICH IHN WILL

Produktpass

Riesling Kieselberg GG Reichsrat von Buhl

Expertise:

Strohgelb. In der Nase zeigt er sehr intensive, mineralische Noten. Dazu gesellen sich am Gaumen dezent würzige Aromen und ein betörender Schmelz. Ein Großes Gewächs mit 15-20 Jahre Lagerungspotenzial.

Geschichte:

Kieselberg. Eine Weinbergslage in der Pfalz die jedes Jahr erneut, völlig unterschätzt wird. Die Lage hat ihren Namen den Bodengegebenheiten zu verdanken, denn die Reben wachsen auf überwiegend typischem Buntsandstein, sowie lehmigem Sand und Geröll. Sie trotzt nur so von Mineralik und steht bekannten Weinlagen wie dem **Forster Ungeheuer** nichts nach.

Dieser Aufgabe hat sich das **Weingut Reichsrat von Buhl** angenommen und einen **Riesling** vinifiziert, der eben genau diese Mineralik des Kieselbergs widerspiegelt. Er duftet einfach intensiv mineralisch und hat dazu noch dezent würzige Noten. Ein betörender Schmelz rundet diesen Weißwein perfekt ab.

Der **Kellermeister Simone Frigerio** hat es sich seit 2019 zu seiner Mission gemacht, jedem Wein einen unverwechselbaren Charakter zu verleihen. Wenn du in dieses Große Gewächs herein riechst, dann spürst du sofort, dass dieses Deidesheimer Große Gewächs anders, ist als jedes, welches aus Forster Lagen vinifiziert ist.

Anders, aber eben anders fantastisch und das solltest du dir auf keinen Fall entgehen lassen. Und mit einem Lagerungspotenzial von 15-20 Jahren kann er auch ein echter Kellerschatz zum Entdecken sein.

| | |
|------------------|----------------------------------|
| Artikelnummer: | 198633 |
| Rebsorten: | Riesling, |
| Jahrgang: | 2021 |
| Qualität: | Großes Gewächs |
| Geschmack: | trocken |
| Region: | Pfalz |
| Alkohol: | 13 % |
| Restzucker: | 1,2 g/L |
| Säuregehalt: | 6,4 g/L |
| Ausbau: | 80 % Stückfass, 20% Edeltahltank |
| Reifezeit: | 1 Jahr |
| Trinktemperatur: | 8-10 Grad |



Speisenkombination

Glasnudelsalat mit gebratenen Garnelen oder Saté-Spießen mit Koriander, cremige Saucen oder Gegrilltem