



Willenbrock
WEIN, WIE ICH IHN WILL

Produktpass

Riesling Niersteiner Pettenthal

Manz

Expertise:

Goldgelb. In der Nase Aromen von reifen Aprikosen und Weinbergspfirsich. Am Gaumen eine schöne Mineralität und sehr starke Struktur. Dieser Wein hat ein unheimliches Reifepotential.

Geschichte:

Riesling Niersteiner Pettenthal

Eine wahre Perle der rheinhessischen Weinlandschaft. Die Lage Pettenthal ist bekannt für ihre einzigartigen Bodengegebenheiten und das besondere Mikroklima, die dem Riesling optimale Bedingungen bieten.

Der Wein ist das Filetstück im **Weingut von Eric Manz** und kann sich auf die gleiche Ebene wie die Großen Gewächse der VDP-Weingüter stellen.

Ausgebaut im Edelstahltank und zu 5% im Holzfass wird dieser Riesling mit natürlichen Hefen vergoren. Die sehr alten Reben, die die Lage Niersteiner Pettenthal auszeichnen, liefern dem Wein eine unfassbare Aromenvielfalt. Neben Noten von reifen Aprikosen und Weinbergspfirsich zeichnet diesen Wein eine mineralische Struktur aus. Die Mineralität ist geprägt durch den reinen roten Schieferboden in der rheinhessischen Weinberglage.

Eric Manz versteht es aus dem Riesling sein bestes Gewächs zu vinifizieren, welches ein unfassbares Reifepotenzial hat. Ein echtes Meisterstück eben.

Dieser Weißwein aus der Rebsorte Riesling braucht sich keinesfalls verstecken und passt sehr gut zu gewürzten Schmorgerichten oder Salaten aller Art.

Artikelnummer:	100014
Rebsorten:	Riesling,
Jahrgang:	2020
Qualität:	Deutscher Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Region:	Rheinhessen
Alkohol:	13,00 %
Restzucker:	4,7 g/L
Säuregehalt:	7,2 g/L
Ausbau:	5% Holzfass, Edelstahltank

Trinktemperatur: 8-10 Grad

Speisenkombination