Produktpass

Riesling Grauschiefer QbA
Schmitges

Expertise:

Helles Strohgelb. In der Nase ein feinfruchtiger Duft. Am Gaumen finessenreicher, nuancierter Geschmack mit einer nachhaltigen Mineralität.

Geschichte:

Das **Weingut Schmitges** aus Erden blickt auf eine lange Geschichte zurück. Erste Erwähnung findet sich im Jahr 1744. Auch ohne Château und blaues Blut, dafür mit Qualität, Ideenreichtum und Innovation entstehen tolle Moselweine mit einem wunderbaren Preis-Genuss-Verhältnis.
Et Voilá, der **Grauschiefer Riesling** aus dem Hause Schmitges. 90% der Trauben stammen aus dem Erdener Herrenberg, 10% der Trauben aus dem Erdener Treppchen.
Die Rieslingtrauben wurden selektiv von Hand gelesen. Nach 6 Stunden Maischestandzeit und wurden sie anschließend schonend gepresst. Die Vergärung findet ausschließlich in gekühlten Edelstahltanks statt, um die Frische und Fruchtigkeit des Weines zu unterstützen.
Doch wie entstand eigentlich die Idee hinter diesem Moselriesling? Ein Student besuchte das **Weingut Schmitges** im Jahr 1977. In einem Gespräch mit dem Winzer Andreas Schmitges wollte er wissen, was für Ihn einen typischen Moselriesling ausmacht. Und da war sie, die Idee des Grauschiefers.
Ein Moselriesling musste für den Winzer folgende Eigenschaften mitbringen: feinfruchtig, finessenreich und vor allem muss er die Mineralität, die durch den Schiefer durchkommt, widerspiegeln.
Seit 1999 führt das Weingut den Grauschiefer bereits im Sortiment. Das Paradebeispiel eines klassischen Rieslings von der Mosel.
Noble Eleganz trifft traumhafte Mineralität!

Artikelnummer:	174633
Rebsorten:	Riesling,
Jahrgang:	2022
Qualität:	QbA
Geschmack:	trocken
Region:	Mosel
Alkohol:	12,5 %
Restzucker:	7.5 g/L
Säuregehalt:	7 g/L
Ausbau:	Edelstahltank
Reifezeit:	5-10 Jahre
Trinktemperatur:	6-8 Grad

Speisenkombination

thailändische Küche, Fischgerichte und Pasta