Produktpass

Rotenberg Riesling GG
Gut Hermannsberg

Expertise:

Hellgoldene Farbe, vielschichtige Aromen von Blütenblättern, sehr würzig, dazu Feuerstein, dezente Note grüner Mandel, leichte Röstaromatik, am Gaumen sehr schlank und saftig.

Geschichte:

2009 entdeckten Jens Reidel und Dr. Christine Dinse das Potenzial dieses Weinguts, erwarben es und einigten sich auf den neuen Namen **Gut Hermannsberg**, abgeleitet von einer der besten Lagen an der **Nahe**.
Die Kellermeister und das gesamte Team konzentrieren sich auf die **Riesling-Tradition** des Guts und vinifizieren feinste und ausdrucksstarke Rieslinge. Heute ist **Gut Hermannsberg** eines der spannendsten **Riesling-Weingüter** Deutschlands.
Der traditionsreiche Betrieb, direkt an der Nahe gelegen, verfügt über **30 ha Weinberge**, die vom ***Verband Deutscher Prädikatsweingüter*** **(VDP)** allesamt als **VDP.GROSSE LAGEN** klassifiziert sind.
Die Steillagen wie die legendäre **Kupfergrube**, der Monopolweinberg **Hermannsberg** und die einzigartige **Traiser Bastei** gehören zu den besten Rieslinglagen in Deutschland und der Welt.
Die Weine sind von einzigartiger Brillanz und außergewöhnlicher Mineralität geprägt.

Artikelnummer:	097033
Rebsorten:	Riesling,
Jahrgang:	2021
Qualität:	Großes Gewächs
Geschmack:	trocken
Region:	Nahe
Alkohol:	12,5 %
Restzucker:	5.2 g/L
Säuregehalt:	8 g/L
Ausbau:	Halbstück und Edelstahl
Reifezeit:	5 Jahre
Trinktemperatur:	8-10 Grad

Speisenkombination

Sous Vide gegarter Schweinebauch mit Bohnengemüse. Aber auch zur saftigen Stadionwurst