



Willenbrock
WEIN, WIE ICH IHN WILL

Produktpass

Riesling Dachsfilet

Prinz von Hessen

Expertise:

Goldgelb. In der Nase Noten von reifen und saftigen Stachelbeeren, Cassis und Aprikose. Am Gaumen äußerst dicht, kräutrig mit einer gut eingebundenen Holzaromatik.

Geschichte:

VDP.Gutswein

Wenn ein Weingut 95 % seiner Weinberge mit der Königin der Trauben bestückt wird einem bewusst, welcher hohen Stellenwert der Riesling nicht nur für das Weingut, sondern für die ganze Region hat. Der junge Kellermeister Sascha Huber aus dem Weingut Prinz von Hessen versteht es bestens, das Potenzial der einzelnen Lagen rauszuarbeiten und auch so mit wenig Rebsorten eine beachtliche Vielfalt an Weinstilen zu kreieren.

So findet man reduktive, oxidative, spontan- und maischevergorene, fruchtige, würzige, leichte und kräftige Weine aus der wunderbaren Riesling Traube.

Riesling Weine können so unterschiedlich und gleichzeitig so facettenreich sein. Die mindestens 16 Monate lange Lagerung im großen Holzfass verleiht diesem Riesling eine unfassbar cremige Note. Der Prinz von Hessen Dachsfilet Riesling ist spontanvergoren und hat eine fesselnde Komplexität.

Nicht nur Noten von reifen Früchten und Aprikose, sondern auch feine Kräutergewürze präsentieren sich sowohl in der Nase, als auch am Gaumen.

Du bist **Riesling-Fan** und hast noch kein Dachsfilet in deinem Weinkühlschrank? Dann solltest du unbedingt diesen Weißwein in deinen Warenkorb legen.

Artikelnummer:	185733
Rebsorten:	Riesling,
Jahrgang:	2022
Qualität:	VDP.Gutswein
Geschmack:	trocken
Region:	Rheingau
Alkohol:	12,5 %
Restzucker:	6.8 g/L
Säuregehalt:	7.4 g/L
Ausbau:	16 Monate im großen Holzfass
Reifezeit:	Spontangärung zu 45% auf Maische und
Trinktemperatur:	5-8 Grad



Speisenkombination

feine Fischgerichte, Lamm und gehobene Sushi-Künste