

Maximin Riesling QbA feinherb Maximin Grünhaus



ANBAUGEBIET Deutschland/Mosel
PRODUZENT Maximin Grünhaus, Mertesdorf
 Die Geschichte von Maximin Grünhaus geht bis in die römische Zeit zurück. Bis zum Ende des 18. Jahrhunderts wurde Maximin Grünhaus und seine Weinberge von der Abtei Sankt Maximin bewirtschaftet. Seit 1882 befindet sich Maximin Grünhaus im Familienbesitz. Das Gut wird heute von Maximin von Schubert in der 6. Generation bewirtschaftet.

REBSORTE 100% Riesling

QUALITÄT Qualitätswein

BODENART Schiefer

VINIFIZIERUNG Ausbau Stahltank

Farbe: Blasses Zitronengelb

Duft: Wundervoll verspielte Fruchtaromatik. Grüner Apfel, Anflüge von reifen Himbeeren und elegante zitrische Noten gepaart mit floralen Tönen, die an Holunderblüte erinnern.

Geschmack: Am Gaumen zeigt er reifere Früchte. Zunächst reife Zitrusfrüchte und gelbes Steinobst, wie gelber Pfirsich und Mirabellen. Die prägnante Schieferwürze und definierte Säure geben ihm seinen typischen Mosel Charakter.

KURZTEXT/ ZUSATZINFO

Schieferlagen entlang der Mosel und der Ruwer. Auf dem Etikett prangt nun das feuerrote Dampfross aus unserem Familienwappen, ein Verweis auf die Verdienste unserer Vorfahren im Bergbau-, Hütten- und Eisenbahnwesen.

WEINANALYSE Alkohol 11,5 % vol. R-Zucker 14,2 g/l Säure 8,0 g/l

ALLERGENHINWEIS enthält Sulfite

SERVIERTEMPERATUR 8-10 °C

DEKANTIEREN Nein

LAGERFÄHIGKEIT 2 Jahre +

SPEISEEMPFEHLUNG

Ein unkomplizierter Riesling und perfekter Begleiter zu jeder Feierlichkeit. Zum Solo-Trinken oder als Begleiter zu leichten Blattsalaten mit Erdbeeren und Spargel.

ZERTIFIZIERUNG/ AUSZEICHNUNG

