

THANISCH

SEIT 1648

LIESERER NIEDERBERG-HELDEN RIESLING ALTE REBEN „R“



ARTIKELNUMMER	2120
JAHRGANG	2021
REBSORTE	RIESLING
GESCHMACKSRICHTUNG	TROCKEN
ALKOHOLGEHALT	13 VOL. %
RESTZUCKER	6.7
WEINSÄURE	6.6
TEMPERATUR	CA. 10° C
FLASCHENINHALT	750 ML
CHARAKTEREIGENSCHAFT	DER WEIN HAT EIN WUNDERSCHÖNES FRISCHES BUKETT MIT AROMEN VON PFIRSICH, GRAPEFRUIT, LIMONEN, RAUCH, KRÄUTER UND MINERALISCHE NOTEN. AM GAUMEN IST ER TOLL STRUKTURIERT MIT AROMATISCHER REIFER FRUCHT, SEHR KLAR, TOLLES SPIEL, CREMIG, MINERALISCH, TIEF UND HOCHLEGANT. DIESER WEIN ÜBERZEUGT AUF DER GANZEN LINIE UND ZIEHT EINEN IN SEINEN BANN. ABSOLUTE EMPFEHLUNG: DEKANTIEREN ERWÜNSCHT.
ANBAUREGION	MOSEL/DEUTSCHLAND
DIE LAGE	DIE ALTEN REBEN KOMMEN AUS UNSEREN STEILSTEN UND BESTEM WEINBERG IM NIEDERBERG. DIE REBEN SIND ÜBER 40 JAHRE ALT UND WURZELN IM REINEM SCHIEFER GENIAL. DER ERTRAG IST ENORM REDUZIERT.
DER AUSBAU	DER 12-STÜNDIGEN MAISCHESTANDZEIT FOLGTE EINE SCHONENDE PRESSUNG; VERGÄRUNG MIT NATÜRLICHEN WEINBERGSHEFEN, WELCHE 3 MONATE DAUERTE. LANGES HEFELAGER UND FÜLLUNG IN DER OSTERWOCHE.
SPEISENEMPFEHLUNG	DIE ALTE REBE VERTRÄGT SPIELEND DIE SÜSSSAURE KÜCHE. ASIATISCH UND ORIENTALISCHE GERICHTE. ER BEGLEITET DIE EDELSTEN FISCHGERICHTE UND VERLANGT HARTKÄSE MIT GROSSER REIFE.

WEINGUT THANISCH · MOSELSTRASSE 57A · 54470 LIESER / MOSEL
FON: 0049 (0) 65 31 - 82 27 · FAX: 0049 (0) 65 31 - 8294 · INFO@THANISCH.DE

WWW.THANISCH.DE

MOSEL