

Weinexpertise

2021 Riesling trocken - Pleisweiler-Oberhofen

Deutscher Qualitätswein



Artikel-Nr.:	3121075	Alkohol:	11,7 %
Gebinde:	0,75 l	Restzucker:	4,4 g/l
A. P. Nr.:	5 060 085 23 22	Säure:	7,8 g/l

Wein:	Darf es ein bisschen mehr sein? Jürgen Wilkers Lieblingsriesling zeigt mit animierenden Noten von Ananas, Mango und Zitrus bereits in der Nase Exklusivität. Seine Aromen von Sommerkräutern erinnern an einen Spaziergang auf der Sommerwiese. Am Gaumen Spannung im Glas: stoffig, cremig, voller Extrakt, intensiv bei herrlich eingebundener Säure, im Abgang elegant, unglaublich nachhaltig und fast schon mineralisch. In seiner sehr belebenden Art ein Highlight für Liebhaber von trockenen Rieslingen.
Trinkempfehlung:	Köstlich zu Meeresfrüchten, gebratenem Fischfilet oder Gemüsegerichten wie Hirse-Talern. Wer Akzente setzen möchte, serviert ihn zu einem Thunfischcarpaccio mit Limette und Kapern. Fleischliebhaber bevorzugen ein Vitello-Tonnato.
Ort / Lage:	Pleisweiler-Oberhofen
Boden:	Kalkstein/Muschelkalk
Ausbau:	Im Edeltank
Geschmack:	trocken
Trinktemperatur:	8-10 °C
Anbaugebiet:	Deutschland - Pfalz
Rebsorte:	Riesling