

Weinexpertise

2022 Ruländer - Pleisweiler-Oberhofen

Deutscher Qualitätswein



Artikel-Nr.:	3822075	Alkohol:	9,6 %Vol.
Gebinde:	0,75 l	Restzucker:	53,4 g/l
A. P. Nr.:	5 060 085 28 23	Säure:	5,4 g/l

Wein: "Was für eine Granate" entfährt es Probensprecherin Waltraud Kappes bei der Verkostung des neuen Jahrgangs. Beere für Beere extraktreiche Frucht, verführerische Aromatik und eine goldgelbe Farbe. "Jürgen Wilker schafft es jedes Jahr erneut, mit Umsicht und einem tollen Team im Keller einen einzigartigen Stil aus der Rebsorte zu kitzeln". Ein grandioser Aromen-Mix von Mango, Passionsfrucht und reifem Apfel. In seiner Art sehr gefällig, kräftig, ohne überladen zu wirken mit Nuancen von Limone. Wenn Sie einen Wein mit Spaßfaktor suchen, der Eleganz mit Ausdruck verbindet, dann sind Sie hier richtig. Ein Labsal für die Seele, eine Liebeserklärung an den Ruländer!

Trinkempfehlung: "Eine Offenbarung zu luftigem Quarkmousse" findet der befreundete Gastronom Adam Hauer vom Landhotel gegenüber. Dazu empfiehlt er Ziegenkäsepralinen mit eingelegten Nüssen, Saint Agur Käse oder ein Zitronensorbet, um mit Süße und Säure zu spielen.

Ort / Lage: Pleisweiler-Oberhofen
Boden: Sandstein/Buntsandstein
Ausbau: Im Edeltank
Geschmack: süß
Trinktemperatur: 10-12 °C
Anbaugebiet: Deutschland - Pfalz
Rebsorte: Grauer Burgunder