

2018 Pfaffenhofener Hohenberg | VDP.ERSTE LAGE Riesling trocken

Rebsorte	Riesling
Geschmack	trocken
Boden	Schilfsandstein
Vinifikation	Späte, selektive Handlese, 30 Stunden Maischestandzeit, Spontangärung, 8 Monate Feinhefelager
Beschreibung	<p>Im Glas erscheint dieser Riesling in Zitronengelb mit grünlichen Reflexen und hat eine gute Schlierenbildung.</p> <p>Zunächst ist die Nase aufgrund der Jugendlichkeit noch verhalten, öffnet sich aber dann und präsentiert fruchtige Komponenten wie Birne, Weinbergspfirsich, Zitrus und auch weiße Blüten. Dazu gesellen sich kräutrig-würzige Nuancen wie Thymian und Brennessel.</p> <p>Dicht und mit guter Substanz kommt dieser Riesling am Gaumen an und verwöhnt mit Birne, grünem Apfel und Lychee. Die Kräuterwürze trägt mit der angenehmen Salzigkeit und der eher milden Säure zur guten Struktur und Balance bei. Zitrus und etwas Grapefruitbitter bilden mit schönen mineralischen Noten den Nachhall.</p> <p>Jugendlicher ERSTE LAGE Riesling mit Reifepotential!</p> <p>Verkostung und Speisenempfehlung: Weinakademikerin Angelika Steiner, Februar 2020</p>
Serviertemperatur	9 - 12 °C
Speisenempfehlung	Kalbsschnitzel mit Rahmsoße und Spätzle, Skreifilet mit Kartoffeln und Weißweinsoße
Alkohol	13,5 % vol
Restzucker	2,1 g/l
Säure	5,6 g/l
Optimale Trinkreife	2020 - 2025