

2017 Pfaffenhofener Mühlberg | VDP.GROSSE LAGE Riesling GG

Rebsorte	Riesling
Geschmack	trocken
Boden	Schilfsandsteinverwitterungsboden
Vinifikation	Späte Ernte, selektive Handlese, 48 Stunden Maischestandzeit, 10 Monate spontane Gärung in 500l Holzfässern, anschließend 7 Monate Feinhefelager
Beschreibung	<p>Im Glas funkelt dieser Riesling in sattem Strohgelb mit grünlichen Reflexen und zeigt eine sehr gute Schlierenbildung.</p> <p>Im Auftakt kräutrig –würzige Töne mit Anklängen von Brennessel, Thymian, Tabak und Vanille. Zur Abrundung kommen dezente gelbe Steinfrucht wie Mirabelle und Zitrus hinzu.</p> <p>Am Gaumen dicht und cremig mit viel Würze, aber auch deutliche fruchtige, exotische Nuancen. Die Mirabelle und die reife, saftige Mango sind viel präsenter, auch gelber Apfel blitzt auf. Dieses Große Gewächs punktet mit mittelkräftigem Körper, einer schönen Griffigkeit und einer wunderbaren Mineralität. Die angenehme Säure ist gut eingebunden und zeigt Limettennoten. Im sehr langen, fruchtgeprägten Finale finden sich noch dezent Grapefruitbitter und große Tiefe.</p> <p>Facettenreich und dicht ist dieser Riesling noch in den Kinderschuhen und hat Lagerpotential! Servieren in großen Gläsern tut ihm gut!</p> <p>Verkostung und Speisenempfehlung: Weinakademikerin Angelika Steiner, Februar 2020</p>
Serviertemperatur	9 - 14 °C
Speisenempfehlung	Kotelette vom Iberico-Schwein mit Röstitalern, Wolfsbarsch mit Rosmarinkartoffeln
Alkohol	13,5 % vol
Restzucker	3,6 g/l
Säure	6,1 g/l
Optimale Trinkreife	2020 - 2030

