

2015 Pfaffenhofener Hohenberg | VDP.ERSTE LAGE Riesling Auslese

Rebsorte	Riesling
Geschmack	edelsüß
Boden	Schilfsandstein
Vinifikation	gesunde, hochreife Trauben, 20 Std. Maischestandzeit, kühle Spontangärung über 4 Monate
Beschreibung	<p>Im Glas zeigt sich ein helles Goldgelb und eine hohe Schlierenbildung.</p> <p>Im Auftakt offenbaren sich kandierte Früchte und Waldhonig. Karamell und Toffee sorgen zusätzlich für ein betörendes Bouquet. Reifer Weinbergpfirsich findet sich im zweiten Anlauf.</p> <p>Am Gaumen begeistert ein fein ausbalanciertes Süße-/Säurespiel. Tropische Früchte wie Honigmelone und Mango dominieren, ergänzt durch etwas Zuckerwatte. Der rieslingtypische Weinbergpfirsich scheint auch am Gaumen durch. Im Abgang bleibt feinwürziger Tannenhonig haften.</p> <p>Ein sehr vielschichtiger edelsüßer Riesling, der mit einem exzellenten Preis-/Genussverhältnis aufwartet. Ein Meditationswein der es verdient hat, dass man sich näher mit ihm beschäftigt.</p>
Serviertemperatur	10 °C - 12 °C
Speisenempfehlung	Crème Caramel mit Mangospalten, Pfirsichkuchen, Pfirsich-Flammerie mit karamellisierten Früchten
Alkohol	9,0 % vol.
Restzucker	72 g/l
Säure	7,0 g/l
Optimale Trinkreife	2017 - 2024

Weinbeschreibung & Speisenempfehlung von Weinakademiker Dietmar Maisenhölder | VINOPHILIUM Stuttgart