NEEF EMMICH

2019 Höllenbrand Riesling

Weinbeschreibung

- Mittleres Goldgelb
- Feiner Duft nach gelbem Pfirsich, Nektarine, Ananas, herber Blutorange sowie Grapefruitzesten. Unterlegt mit kräutrig-würzigen Komponenten. Dazu gesellen sich — typisch für die Lage Höllenbrand — kühl-mineralische Noten. Ein Riesling mit enormer Strahlkraft!
- Auch am Gaumen kraftvoll und würzig mit viel gelber Frucht, dicht verwoben und mit präziser, vitaler Säurestruktur. Die Reben transportieren eine beachtliche Mineralität zu Tage und verleihen dem Wein eine herrlich kühl anmutende Brillianz und reichlich Tiefe.

Tipp: Kurz gebratener Thunfisch mit Tomaten-Salsa und Aioli

Besonderheiten

- Entfernen der Doppeltriebe, Entblätterung der Traubenzone, Ertragsreduzierung auf 1 Traube pro Trieb, selektive Lese, ausgebaut im großen Holzfass aus deutscher Eiche.
- Kalkgestein

Säure 8,5 g/l Restzucker 5,7 g/l

Alkohol 12,5 % vol

Weingut Neef-Emmich Alzeyer Straße 15 67593 Bermersheim www.neef-emmich.de info@neef-emmich.de