



Goldtröpfchen

MOSEL PIESPORT

| | |
|-----------------------|-------------------------|
| KLASSIFIKATION | VDP.GROSSE LAGE® |
| PRÄDIKAT | Kabinett |
| LAGE | Goldtröpfchen |
| GESCHMACK | feinfruchtig |
| JAHRGANG | 2018 |
| FLASCHENGRÖßE | 0,75 l |
| ALKOHOLGEHALT | 9,5 % Vol |
| RESTSÜßE | 56,0 g/l |
| SÄUREGEHALT | 6,5 g/l |

PROFIL

Wie eine Fruchtbombe präsentiert sich der Mosel-Riesling aus Piesport. Sein Aroma erinnert an reife Äpfel, Zitrusfrüchte und einen Hauch frischer Minze. Wundervoll elegant ist die Balance zwischen Frucht, Säure und Süße, die ihn so zu einem wahren „Spaßmacher“ macht!

BEWERTUNG

Wine Enthusiast - 93 Punkte
Mosel Fine Wines - 91 Punkte
Robert Parker - 92 Punkte
Restaurant Wine – 5 Sterne

PASST ZU...

einem spicy Curry, indischen Gerichten, aber auch zu einem klassischen Dessert wie Apfelstrudel mit Rosinen und Vanilleschaum.

JAHRGANG

Das Jahr startete NASS, gefühlt waren es drei Monate mit geballten Niederschlägen.

Der Frühling war warm und trocken – beides Bedingungen, die einen frühen Austrieb begünstigen.

Im Sommer stiegen die Temperaturen Tag für Tag. Probleme gab es jedoch nur für junge Rebanlagen, Reben deren Wurzelwerk noch nicht die Tiefe erreicht hat, um trockene Perioden ohne Beeinträchtigung zu überstehen.

Zur Lese bescherte uns die Natur traumhafte Bedingungen und einen „goldenen Herbst“. In der Spitze konnten wir verschiedene Trockenbeerenauslesen mit bis zu 260°Oe selektieren. Die extra Portion Wärme brachte eine außergewöhnliche Reife, Aromatik und Mineralität, gekrönt von einer tollen Quantität!

Fazit: Ein Jahr der Superlative im Namen der Sonne!