

Ceres Riesling trocken Himmelreich

Ganz im Sinne der - Ceres -, Fruchtbarkeitsgöttin des Ackerbaus, wurde schon im Weinberg auf eine nachhaltige Bewirtschaftung geachtet. Vollreifes gesundes Lesegut aus Riesling Trauben wurde zum größten Teil auf der Maische vergoren und nach dem Kelterprozess im Barriquefass gelagert. So entstand ein außergewöhnlich kräftiger Weißwein, reich an Struktur und Komplexität. Ziel war es, den Charakter und den Geschmack des Weines in den Vordergrund zu stellen, ohne dass er von dominanten Holznoten übertönt wird. Erleben Sie ein perfektes Zusammenspiel aus Holz und Frucht mit Aromen nach Zitrusfrüchten und Wiesenkräutern.

Trinktemperatur:	8° bis 10°
Flaschengröße:	0,75 ltr.
Restsüße:	0,5 g/ltr.
Säure:	6,4 g/ltr.
Alkohol:	13,5 %vol.
Lage:	Schwabbacher Himmelreich
Im Barrique	
gereift, naturtrüb	
Enthält Sulfite	

Bewertung Weinguides Ceres

Falstaff

90+ NV Punkte für »Ceres« riesling trocken
Bernsteinfarben. Viel Reife und Würze im intensiven Duft, Rauch, getrocknete Aprikose, Feige, Orangeat, Malz, Kräuterlikör. Am Gaumen stoffig, mit Dichte, kräftig, auch im Alkohol, tragende, würzige Säure, eine Menge reifer Phenole, ein ganz schöner Brocken.

