

2012 RIESLING „42“

BALTHASAR RESS - RHEINGAU, DEUTSCHLAND



Der Methusalem mit 3,5 Jahren Reife auf der Hefe. Die Trauben stammen aus Hattenheim (aus der Lage Engelmansberg). Ein wilder toastwürziger Duft mit einem Hauch gerösteten Sesam und man glaubt es kaum: chinesischen Knallern. Ein irrer intensiv schmeckender Stoff mit einer legendären Lebhaftigkeit, der an große Champagner erinnert. Aus großen Burgundergläsern, in der Karaffe (auch längere Zeit) belüftet, kann er von kühl bis zu einer Temperatur wie ein Rotwein auch bei 17° C getrunken werden. Der perfekte Begleiter zu Sushi Rolls, oder einem knusprigen Hähnchen mit Pilzen.

ANBAUGEBIET Rheingau	REBSORTE Riesling	IMPORTIERT DURCH Wein am Limit, 20251 Hamburg	LAGERFÄHIGKEIT 5 -10 Jahre
APPELLATION Rheingauer Landwein	HÖHE ÜBER NN 80 - 130 Meter	ABGEFÜLLT DURCH Weingut Balthasar Ress, 65347 Eltville-Hattenheim	EMPFOHLENES TRINKGLAS Burgunderglas
KLIMA kontinental	ALKOHOL 12,5 %	AUSBAU 42 Monate auf der Hefe im Stahltank	KARAFFIEREN Ja
BODEN Kalk, Löss	CHARAKTER Trocken	ZUSATZSTOFFE Enthält Sulfite	EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 6 - 17° C



In diesem aufsteigenden Stern des Rheingaus regiert ein spannendes Duo. Der Besitzer und Geschäftsführer Christian Ress hat sich Dirk Würtz einen charaktvollen Weingutsleiter ins Boot geholt. Dirk ist nicht nur Winzer, sondern auch gefragter Blogger und Social Media Aficionado, der Dinge kritisch und lustvoll durchleuchtet. Mit dieser kleinen Serie lang auf der Hefe gereifter Rieslinge, die wir ganz exklusiv in Deutschland vertreiben, setzen die beiden ein geschmacklichen Meilenstein. Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.