

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 geröstetem 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.

Region Rheingau	Appellation Rheingauer Landwein	Klima kontinental	Dekantieren / Karaffieren Ja	Empfohlene Trinktemperatur 6-17°
Empfohlenes Glas Burgunderglas	Boden Kalk, Löss	Höhe über N.N. 80 - 130 Meter	Anbau naturnah und nachhaltig	Lagerfähigkeit 5 bis 10
Rebsorte Riesling	Ausbau 42 Monate auf der Feinhefe im Edelstahltank	Alkoholgehalt 12,5%	Internationale Bewertungen	Restzucker



In diesem aufsteigenden Stern des Rheingaus regiert ein spannendes Duo. Der Besitzer und Geschäftsführer Christian Ress holte sich Dirk Würtz, einen charaktvollen Weingutsleiter ins Boot. Dirk war 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, setzten die beiden ein geschmacklichen Meilenstein.

Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.