



2006er Riesling „Auf dem Berg“ trocken  
eine königliche Überraschung



Sein Name rührt von der Gemarkung „Auf dem Berg“, die sich als Filetstück unserer Lage Mühlheimer Sonnenberg hervorgetan hat. Seine Rebstöcke sind mittlerweile 50 Jahre alt. Damit er die letzten herbstlichen Sonnenstrahlen noch auskosten kann, gehören seine Trauben immer zu den letzten, die wir ernten. Es werden nur die gesündesten und besten Trauben, die wir weit vor der Lese halbieren, für ihn per Hand gelesen. Zusätzlich nehmen wir vor dem Pressen eine weitere Selektion vor.

Unsere Mühe dankt er uns mit einer enormen Dichte und hohen Extraktwerten. Er hat großen Tiefgang, ist herrlich mineralisch und begeistert zum einen mit frisch-fruchtigen Aromen, die an Grapefruit- und Zitrusfrüchte erinnern, genauso aber auch nach reifem Weinbergspirsich schmecken. Ein fülliger und runder Riesling mit Seele!

Empfehlung // Wunderbar zu gebratenem Spargel mit Involtini – feinen Kalbsrouladen mit italienischem Prosciutto. Oder zu Kalbfleischbällchen in Kapernsoße. Passt ebenso zu leckeren Fischgerichten wie gegrillte Dorade mit Weißwein, Tomaten und Oliven. Schön auch zu Pasta-Verführungen mit Meeresfrüchten.