



2007er Riesling t'c trocken
- terrain calcaire -
nicht nur für Rieslingfans



Der 2007er Riesling terrain calcaire hat ein filigranes Säurespiel, ist fruchtbetont und sehr erfrischend! Sein feiner Duft nach Zitrusfrüchten und Pfirsich machen Lust auf mehr, seine Aromen von Grapefruit und grünem Apfel wirken belebend. Am Gaumen ist er leicht cremig, bis er dann langsam die Kehle hinunterprickelt.

Seinen Namen „terrain calcaire“ hat er vom Boden, auf dem er gewachsen ist: ein steiniger Muschelkalkboden, der ihm ein intensives Bukett und viel Mineralität verleiht. Da die Reben dieses Rieslings bereits über 25 Jahre alt sind, fällt der Ernteertrag von Natur aus geringer aus. Eine weitere Selektion wird im Weinberg per Hand vor der Ernte durchgeführt. Gekühlt und langsam wurde er vergoren. Nach der Gärung durfte er noch eine Weile auf seiner Hefe liegen, um sein Geschmackspotential voll entfalten zu können.

Empfehlung // Zu Sonnenstrahlen, Fisch, Meeresfrüchten, Antipasti und zur leichten Küche ein Genuss. Je nach Soße passt er auch gut zu Pastagerichten. Fein zu Muscheln in Weißweinsauce oder zu mild gewürzten Scampi-Variationen. Ein interessanter und intensiver Riesling, der nicht nur eingefleischten Rieslingfans Spaß macht!

Auszeichnung// Unser Riesling t'c ist unser Sieger-Typ. Mit seinem ersten Jahrgang, dem 2003er, hat er den ersten Platz bei „best-of-Riesling 2004“ ergattert.

Der Jahrgang 2004 wurde von der Fachzeitschrift Weinwelt mit drei Punkten (herausragende Qualität) bewertet, womit er an der Spitze rangierte. Und bei der 6th Hyatt National Riesling Challenge in Australien hat der 2004er Gold erobert.