



Scharzhofberger 2016

Bischöfliche Weingüter



| | |
|-------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Artikel Nr. | 06325 |
| Land | Deutschland |
| Herkunft | Anbaugebiet Mosel-Saar-Ruwer |
| Rebsorte | Riesling (100 %) |
| Qualitätsbezeich. | Sekt b. A. |
| Geschmack | Brut |
| Trinktemperatur | 7 - 9 °C |
| Ausbau | Dieser Sekt wurde aus reifem Lesegut aus dem Scharzhofberg gekellert und nach der "méthode champenoise" versetzt. |
| Boden | Schwarzschieferverwitterungsboden |
| Füllmenge | 0,75 l |
| Beschreibung | Die große Eleganz des Scharzhofbergs kommt hier durch die feine Perlage ganz besonders zum Ausdruck, feinste Frucht und Mineralität. |
| Empfehlung | Perfekter, eleganter Apéritif |
| Über den Winzer | <p>Die Bischöflichen Weingüter Trier sind durch den Zusammenschluss der drei bedeutenden Weingüter Bischöfliches Konvikt, Bischöfliches Priesterseminar und Hohe Domkirche im Jahr 1966 entstanden und verfügen über einzigartige Lagen an Mosel, Saar und Ruwer. Das gemäßigte Klima und die Vielfalt der unterschiedlichen, überwiegend schieferhaltigen Böden entlang der Flussufer bieten der Rieslingtraube ideale Wachstumsbedingungen und bringen feinfruchtige, elegante Weine hervor.</p> <p>Seit Mitte 2010 leitet der promovierte Önologe Dr. Karsten Weyand die Weingüter gemäß dem Motto "weniger ist mehr". Im Mittelpunkt seiner Arbeit stehen seitdem die Straffung und die qualitative Weiterentwicklung des Sortiments sowie die präzise Qualitätsarbeit in Weinberg und Keller.</p> |