



Graacher Riesling Kabinett trocken 2020

Bischöfliche Weingüter



Artikel Nr.	06403
Land	Deutschland
Herkunft	In Lage und Beschaffenheit dem Graacher Himmelreich ähnlich, doch geschmacklich immer sehr anders: ausgeprägte Mineralität, festere Struktur und sehr vielschichtig.
Rebsorte	Riesling (100 %)
Qualitätsbezeich.	Kabinett
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	10-12°C
Ausbau	Selektive Ernte, schonende Traubenverarbeitung, Vergärung im Moselfuder & Edelstahl bilden die Basis aller unserer Ortsweine trocken und feinherb. Unsere Kabinette liegen bis März / April des nach der Ernte folgenden Jahres auf der Feinhefe, werden dabei sensorisch perfekt begleitet in Flaschen mit Naturkork gefüllt.
Boden	Süd-Südwest geneigte tiefgründige Steilhänge mit Tonschieferverwitterungsböden, die viel Sonne tanken, gut Wärme speichern und meist auch in Trockenzeiten ausreichend mit Wasser versorgt sind.
Füllmenge	0,75 l
Beschreibung	Schiefer und reifer Stachelbeerduft prägen das Bukett dieses MOSEL-Rieslings. Dieser Wein besitzt eine vielschichtige Fruchtaromatik und elegante Fülle. Die harmonische Säure rundet diesen Wein ab.
Empfehlung	Caesar Salat, Sushi oder Garnelen in einer Sahne Sauce mit Knoblauch Zum weißen Fisch wie Kabeljau (aber nicht mit Lachs), zu würzigen Speisen mit Ingwer und leichter Schärfe mit z.B. Hähnchenfleisch, Kalbsfilet mit Bearnaise, Käseauflauf Exotische Obsttarte mit Ananas oder Pfirsich
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>