

# GRÖHL

16



25

## LAGENWEIN

NAME

**2019er Niersteiner Pettenthal Riesling**

QW | 3,0 l

WEINNUMMER

94D

WEINART

Weißwein trocken

REBSORTEN

Riesling

LAND | ANBAUGEBIET

Deutschland | Rheinhessen

LAGE

Niersteiner Pettenthal / Roter Hang

BODEN

Rote Ton- und Sandsteinerde, rotliegend und ca. 280 Millionen Jahre alt. Nährstoffe sind im Carbonat haltigen Boden ausreichend vorhanden. Eisenminerale liegen in größeren Mengen vor.

VINIFIKATION

Spontan im Tonneau vergoren und 12 Monate bis zur Abfüllung darin gereift.

ANALYSE

13,0 % vol Alkohol | 7,4 g/l Säure | 1,5 g/l Restzucker

CHARAKTERISTIK

In der Nase hat man viel Citrus und Steinobst gemischt. Ein Wein mit einer kühlen Aromatik, steinig und mineralisch mit einem Hauch von Meersalz. Ein straffer Riesling mit klaren, roten Pfaden, mit einer spannenden Säure im Mund. Ein Wein mit Biss, trocken aber auch saftig. Öffnen Sie diesen Wein frühzeitig vor dem Probieren, damit er sich voll entfalten kann.

VERZEHREMPFEHLUNG

Ein perfekter Speisebegleiter zu dem gehobenen Essen. Vor allem zu Fisch, Garnelen, Lachs und Hummer, sowie zu Geflügel ein Gedicht. Diese Speise darf ruhig Kraft und Ausdruck besitzen.

TRINKTEMPERATUR

10 °C



**WEINGUT ECKEHART GRÖHL**