

Riesling Challenge

Weinliste

- | | |
|-----------------------|-------|
| 1. Barth 2016 | ☆☆☆☆☆ |
| 2. Barth 2017 | ☆☆☆☆☆ |
| 3. Stefan Bietighöfer | ☆☆☆☆☆ |
| 4. Mosel Riesling | ☆☆☆☆☆ |
| 5. No Sex | ☆☆☆☆☆ |
| 6. Steinterrassen Reh | ☆☆☆☆☆ |

Beschreibungen

- ☐ Tropische Aromen im Duft, lebhafte Säure am Gaumen. Aus ökologischem Anbau von einem X-Weingut.
- ☐ Dieser elegante Riesling ist duftig und mineralisch zugleich. Das Aroma bilden Steinobst, Pflaumen und Zitronat, weisser Pfirsich und Zitronen. Am Gaumen ordentlich Fülle und eine pikante Säure – ausgewogen und trinkanimierend.
- ☐ Tiefgründiger Lösslehm Boden prägt diesen kräftigen und dichten Spitzenriesling. Intensive Aromen von Birne und Melone in der Nase, eine füllige Würze am Gaumen und ein langer, leicht süsslicher Abgang. Passt ausgezeichnet zu Kalbfleisch, Geflügel und gereiftem Käse.
- ☐ Blassgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Angenehm fruchtiges Bouquet mit Noten von Pfirsich und südländischer Frucht. Am Gaumen feinfruchtig, mit knackiger Säure. Geprägt vom rassigen Kalkterroir zeigt der Riesling Aromen von Quitte, Apfel und Pfirsich und am Gaumen Mineralität, Frucht und Frische.
- ☐ Der Wein ist eine wahre Demonstration seines klaren reintönigen und trinkanimierenden Stils, mit einer hohen Aromenintensität und tiefen Mineralität, Leichtigkeit, Trinkfluss und animierender Frische. In der Nase Aromen von reifer Pfirsich, einen Hauch Nektarine und Zitrusfrucht. Darüber liegt aber ein Hauch Schieferwürze. Am Gaumen ist dieser Wein sehr mineralisch, mit dezenter Frucht, geschmeidig und charmant, mit tollem Schmelz, dezenter Cremigkeit und feiner Würze.
- ☐ Eine Riesling Auslese, die nach der Ernte mit 96°Oe im mehrjährig belegten Eichenholzfass vergoren wurde. Seinen Höhepunkt wird dieser Wein erst noch erreichen. Er besitzt eine sehr komplexe Art. In der Nase etwas Kräuter, aber auch gelbe Aromen, die an reife Mirabelle erinnern.