

WEINPASS

Riesling!

2023 Steinberg Niederhausen Riesling GG

VDP.GROSSES GEWÄCHS®

Der Steinberg GG zeigt sich mit einem intensiv mineralischen Charakter, in der Nase sind zitrische, sowie leicht hefige Aromen wahrnehmbar. Die Kombination aus dem perfekten Lesezeitpunkt, den daraus resultierenden feinen Fruchtaromen und der vielschichtigen Mineralität ergibt ein komplexes Gesamtbild. Das harmonische Säuregerüst fördert den Trinkfluss, wird durch die sanften Tannine unterstützt und verleiht dem Wein ein beeindruckendes und dichtes Mundgefühl mit einem langanhaltenden Abgang mit cremigem Schmelz.

In Kombination mit Speisen empfehlen wir gebratenen Seeteufel an einem Fenchelschaum.

Herkunft: Der Name der VDP.GROSSEN LAGE Steinberg leitet sich von dem sehr hohen, harten und hellen Steinanteil im Boden ab. Auf dem Porphyrböden mit karger Lößauflage stehen bis zu 40 Jahre alte Rebstöcke. Hier wachsen Trauben, die markante Weine mit vielschichtigem Aroma und kristalliner Mineralität ergeben. Kühlende Westwinde sorgen dafür, dass die Weine ihre Balance erlangen.



Klassifikation VDP.GROSSES GEWÄCHS®	
Geschmack Trocken	
Rebsorte Riesling	
Ertrag 30 hl/ha	
Ausrichtung der Lage Süden, Südosten	
Boden Lemberg- Porphyrit	
Neigung Steillage	
Ausbau Halbstück und Edelstahl	
Neigung Steillage Ausbau	_

Alkohol 12,0 %
Restzucker 2,0 g/l
Säure 7,3 g/l
Trinktemperatur 8-12 Grad
Trinkreife sofort – 2035

Art. Nr.: 234213 AP- Nr. 775005302024 EAN 750 ml: 4035384421338 EAN 6x750 ml: 4035384421383

