

2016 UNGEHEUER Riesling trocken GG 0,75 Ltr.

VDP.GROSSES GEWÄCHS®

Artikelnr. 01134116

Reichsrat von Buhl



 Vegan



Informationen

Kategorie: Wein

Farbe: weiß

Geschmack: trocken

Jahrgang: 2016

Rebsorten: Riesling

Flaschengröße: 0,75 Liter

Qualitätsstufe: Deutscher Qualitätswein

VDP-Klassifikation: VDP.GROSSES GEWÄCHS®

Land: Deutschland

Region: Pfalz

Verschluss: Naturkorken

Trinkreife bis: 2036

Öko-Kontrollstellennummer: DE-ÖKO-037

Öko-Kontrollstellennummer Produzent: DE-ÖKO-003

Inhaltsangaben

Alkoholgehalt: 13 % Vol.

Restsüße: 0,7 g/l

Säuregehalt: 5,9 g/l

Biologischer Anbau: Ja

Beschreibung

WEIN Das Bonmot Bismarcks vom „Ungeheuer“ der ihm ungeheuer schmeckte, ist ein Topos der deutschen Weingeschichte. Es beschreibt einen großen Wein, dessen spezielle Würzigkeit ihn zu etwas ganz Besonderem macht. Sein kraftvoller Korpus, ein Geschenk von Ton und Kalk im Boden, wird umspielt von Aromen wie Rosenwasser und Nelken. BODEN Komplex, so beschreibt man die Bodenstruktur der berühmten Lage an der Mittelhaardt am besten. Typische Sandsteinverwitterungen mit dichteren Ton- und Sandschichten, teilweise mit Kalkanteilen versetzt. Basaltgestein versorgt die Reben mit der notwendigen Wärme und Mineralität. Eine massive Kalkplatte in einer Tiefe von ca. 2 m sorgt für eine sehr effiziente Wasserversorgung. Die Summe aller Faktoren ist der Grund für die Mächtigkeit und Länge der Weine aus dem Ungeheuer.



Weinhaus Stetter

Rosenstraße 32 - 70182 Stuttgart - Deutschland

mail@weinhaus-stetter.de - 0711240163

<https://www.weinhaus-stetter.net/>

© Weinhaus Stetter

2016 UNGEHEUER Riesling trocken GG 0,75 Ltr.

VDP.GROSSES GEWÄCHS®

Artikelnr. 01134116

Reichsrat von Buhl



 Vegan



Produzent

Das VDP Weingut liegt in der Gemeinde Deidesheim im deutschen Anbaugebiet Pfalz. Besondere Aufmerksamkeit wird auf Ertragsreduzierung und selektive Lese gelegt. In den einzelnen Lagen werden die Trauben sukzessive je nach Reifegrad in bis zu fünf Gängen in kleinen Körben gelesen. Nach schonender Pressung erfolgt eine kontrollierte Vergärung mit dem Ziel reintonige Weine mit ausgeprägtem Fruchtaroma, hohem natürlichen Kohlensäuregehalt und bei milden Weinen eine natürlicher Restsüße zu erhalten. Durch diese reduktive Arbeitsweise soll der natürliche Sorten- und Lagencharakter der Weine erhalten bleiben. falstaff: 5 Sterne und Gault&Millau: 4 Trauben



REICHSRAT VON BUHL

Reichsrat von Buhl

Deutschland / Pfalz

Weinstraße 18-24

67146 Deidesheim a.d.W.



Weinhaus Stetter

Rosenstraße 32 - 70182 Stuttgart - Deutschland

mail@weinhaus-stetter.de - 0711240163

<https://www.weinhaus-stetter.net/>

© Weinhaus Stetter