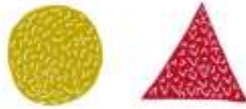


HOFMANN



WILLEMSWILLEMS

Weingut Willems

2017 Saar Riesling trocken

Jahrgang:	2017
Rebsorte:	Riesling
Geschmacksr.	trocken
Anbaugebiet:	Saar
Alkohol:	11,50% vol.
Säure:	7,9 g/l
RZ:	8,9 g/l



Das Terroir:

Umgeben von Hanglagen und somit geschützt vor Winden, gedeihen an den wie Parabolspiegel nach Süden ausgerichteten Weinbergen Riesling- und Burgunder- Reben. Fast mediterran mutet hier das Klima an. Die Böden aus Devonschiefer, vermischt mit feinerdreichen Ablagerungen aus der Zeit, als das Konzer Tälchen noch ein Flussbett war, schenken den Weinen der Region ihre unverwechselbare Mineralität und feine Frucht.

Der Wein entstand im Weinberg:

Unser Gutsriesling stammt von verschiedenen Lagen des „Konzer Tälchen“ mit Schieferböden. Er vereint Saftigkeit, Mineralität und Frucht mit sanfter Säure zu einer animierenden Leichtigkeit. Ein typischer Saar-Riesling, elegant wie ein Damenschuh. In ihm landeten perfekt ausgereifte, selektionierte Trauben. Nach einer 14-stündigen Maischestandzeit und einer schonenden Pressung wurde der Wein im Edelstahltank ausgebaut. Viel Wert legten wir auf eine langsame Gärung und ein möglichst langes Lager auf der Feinhefe, was diesem Wein seine mineralische Struktur und Cremigkeit verleiht.

Geschmackbeschreibung:

Ein typischer Saar-Riesling: saftige Frucht, feine Mineralität und sanfte Säure prägen den Geschmack dieses harmonischen Weines. Dieser Wein bietet ein animierendes Trinkvergnügen für den leichten Trinkgenuss.

Trinkempfehlung:

Frische Salate, frischer Spargel oder leichte Geflügelgerichte.