

HOFMANN



WILLEMSWILLEMS

Weingut Willems-Willems

2017 Riesling „Herrenberg“

Jahrgang: 2017
Rebsorte: Riesling
Geschmacksr.: trocken
Anbaugebiet: Mosel (Saar)
Alkohol: 11,5 % vol.
Säure: 7,8 g/l
RZ: 7,0 g/l



Das Terroir:

Konz-Oberemmel liegt im Konzer Tälchen einem Urflusstal der Mosel. Auf dem oberen Südhang des Niedermenniger Herrenberges reifen die Trauben sehr lange und warm und auf 35 Jahre alten Reben. Der Boden am Niedermenniger Herrenberg besteht aus Schiefer mit rötlichen Feinerdeanteilen.

Der Wein entstand im Weinberg:

Eine lockere Laubwand, eine Boglebe und möglichst lange Traubenreife sind selbstverständlich. Der durch rötlichen Schiefer geprägte Herrenberg schenkt diesem Wein seinen besonderen Charakter, den Ertrag beschränken wir auf 30 hl/ha. Mit weinbergseigenen Hefen langsam vergoren und bis zum Sommer auf der Feinhefe gelagert, entsteht ein kraftvoller Wein, der sich zugleich fruchtig und sehr elegant präsentiert. Ein Herr von Welt mit Stock, Zylinder und regionalen Wurzeln.

Geschmackbeschreibung:

Mineralisch duftige und füllige Nase, frisch, schmelzig und fruchtbetont. Opulenter Duft nach reifen Aprikosen. Steinobst, exotischen Fruchtnoten am Gaumen, Feuerstein, Schmelz und großer Dichte im Mund. Ein klassischer Saariesling – extrem elegante Fülle, sehr lang.

Trinkempfehlung:

Dieser komplexe, strukturstarke Wein schmeckt hervorragend zu kräftigeren Fleischgerichten und Gebrühtem, auch Krustentieren