



**MAX PIEHL**  
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

# Glimmerschiefer Riesling feinherb Mosel QbA



<b>Name:</b>	Glimmerschiefer Riesling feinherb Mosel QbA
<b>Artikel Nr.:</b>	20111
<b>Hersteller:</b>	Weingut Loersch
<b>Herkunft:</b>	Deutschland
<b>Region:</b>	Mosel
<b>Rebsorte:</b>	100% Riesling
<b>Farbe / Art:</b>	weiß
<b>Geschmack:</b>	feinherb
<b>Inhalt:</b>	0.75 Liter
<b>Jahrgang:</b>	2023
<b>Enthält:</b>	Sulfite
<b>Alkoholgehalt:</b>	10,0%
<b>Beschreibung:</b>	Verspielt, feinfruchtig mit zarter Mineralität und typischen Süße-Säure-Spiel.
<b>Herstellung:</b>	Die Reben stehen auf Böden mit grau-blauem Schiefer und feinen Quarziteinschlüssen in Hanglagen im Trittenheimer Altärchen. Der Ertrag liegt bei ca. 80 hl/ha und die Ernte erfolgt per Hand. Der Wein wird durch Spontanvergärung mit wilden, natürlichen Hefen produziert. Die Fermentationszeit beträgt insgesamt zweieinhalb Monate.
<b>Hersteller-information:</b>	Die Familie Loersch blickt auf eine 375-jährige Weinbautradition zurück und nannte sich bis zum Jahr 2011 Weingut Loersch-Eifel. Alexander Loersch ist seit dem Jahr 2002 für die Qualität der Weine verantwortlich und hat 2009 das Weingut von seinem Vater Ernst-Albrecht Loersch übernommen. Seine Weine erfahren schnell wachsende Anerkennung durch die internationale Weinpresse und werden regelmäßig durch renommierte Führer wie den Gault Millaut ausgezeichnet. Das Weingut Loersch mit seinem angeschlossenen Gästehaus liegt hoch über dem Moseltal in Leiwen/Zummethöhe, mit phantastischem Panoramablick auf eine der schönsten Moselschleifen.
<b>Servierempfehlung:</b>	Beliebt zu Fisch-, aber auch Fleischgerichten, Aufläufen oder Pizza. Empfohlene Trinktemperatur 8-10°C.
<b>Analysewerte:</b>	Alkoholgehalt: 10,0% Restzucker: 21,0 g/l Säuregehalt: 7,8 g/l
<b>Lagerfähigkeit:</b>	ca. 3-4 Jahre