

Prinz von Hessen Riesling trocken "Dachsfilet"



| | |
|-------------------------|--|
| Name: | Prinz von Hessen Riesling trocken "Dachsfilet" |
| Artikel Nr.: | 20265 |
| Hersteller: | Prinz von Hessen |
| Herkunft: | Deutschland |
| Region: | Rheingau |
| Rebsorte: | 100% Riesling |
| Farbe / Art: | weiß |
| Geschmack: | trocken |
| Inhalt: | 0.75 Liter |
| Jahrgang: | 2022 |
| Enthält: | Sulfite |
| Alkoholgehalt: | 11,5% |
| Beschreibung: | Subtile Andeutungen von Vanille und Honig gepaart mit knackiger Säure und schönem Trinkfluss. Ausdrucksvoll mit beeindruckender Harmonie. |
| Herstellung: | Strenge Selektion der reifen Trauben. Etwa die Hälfte wird spontan auf der Maische vergoren, der Rest im Holzfass und im gekühlten Edelstahltank und lagert dann rund 10 Monate lang auf dem Vollhefelager. Nach der Zusammenführung der verschiedenen Partien reift der Wein weitere 16 Monate im großen Holzfass. |
| Hersteller-information: | Das Weingut Prinz von Hessen wurde 1957 von Donatus Landgraf von Hessen für die Hessische Hausstiftung erworben. Seitdem ist es im Familienbesitz und untersteht heute seinem Sohn, ebenfalls Landgraf Donatus von Hessen. Das Weingut mit Sitz in Johannisberg im Rheingau gehört zu den bedeutenden Riesling-Produzenten Deutschlands und ist von Anbeginn seines Bestehens Mitglied im VDP, dem Verband Deutscher Prädikatsweingüter. |
| Servierempfehlung: | Wunderbar zu feinen Fischgerichten und der gehobenen Sushi-Küche. Empfohlene Trinktemperatur 10-12°C. |
| Analysewerte: | Alkoholgehalt: 11,5% Restzucker: 5,8 g/l Säuregehalt: 7,7 g/l |
| Lagerfähigkeit: | ca. 6-10 Jahre |