

WEIN-EXPERTISE 81566

MARGARETHENHOF

Schiefermineral QbA. Mosel

JAHRGANG	2020
ANBAULAND	Deutschland
REBSORTEN	100 % Riesling
GESCHMACK	Trocken
CHARAKTER	Betörende Fruchtnote von Weinbergpfirsich und einem Hauch Mango. Eine fein eingebundene und frische Säurestruktur mit feiner Saar-Mineralität! Ein veganer Weißwein mit vielschichtiger Struktur und kräftiger Dichte.
EMPFEHLUNG	Unser Sommelier empfiehlt ihn zu zartem Gemüse wie. z. B. Spargel, zu hellen Fleischgerichten wie z.B. Kalb und Geflügel oder zu Fisch und Schalentieren.
SERVIERTEMP.	8 - 10°C
INFO	Jürgen und Dorothee Weber bauten das Familien-Weingut in Ayl an der Saar auf. Nach seinem Weinbau- und Oenologiestudium bringt sich jetzt auch Sohn Nicolas Weber mit innovativen Ideen im Betrieb ein. Die Schieferböden der Saarteilhänge liefern mineralische, säurebetonte Weine. Mit der „Aylar Kupp“ hat das Weingut eine der spannendsten Schiefersteillagen direkt vor der Haustüre. Handverlese Trauben, behutsame Traubenverarbeitung, mit Füßen gepresste Maische sowie die 12-stündige Maischelagerung zeichnen diesen spontanvergorenen Saar-Riesling aus. Genuss-Tipp!



ANALYSE



Säure 7,2 g/l. Restzucker 6,0 g/l.

>> Zur Website der Firmengruppe
[Hier klicken oder QR Code scannen](#)

Alkohol 11,5 % vol

Inhalt / Fl. je Karton 0,75 L | 6

EAN FI. 4028812100127