

Dr. H. Riesling QbA

Weingut Dr. Hermann, Ürzig/Mosel

Das Riesling Weingut Dr. Hermann mit über 9 Hektar Rebfläche wird von Rudi Hermann und seinem Sohn Christian geführt. Der Weinbau hat in der Familie Hermann seit mehreren Jahrhunderten Tradition.

Das heutige Weingut entstand 1967 aus der Erbteilung des Weinguts Joh. Jos. Christoffel Erben in Ürzig, als der Großvater von Christian, der Mediziner Dr. Hermann, mit den seinem Familienzweig gehörenden Weinbergen sein eigenes Weingut gründete.

Im Laufe der Zeit wurde der Weinbergsbesitz stetig vergrößert. Die Produktionsstätte wurde mit dem Bau eines großzügigen und zeitgemäßen Kellers von Ürzig nach Erden verlegt. Der Schwerpunkt ist der Riesling-Anbau in Steillagen. Fast alle Weinberge des Weinguts in den berühmten Lagen Erdener Prälat, Ürziger Würzgarten und Erdener Treppchen sind mit wurzelechten Riesling-Reben bestockt, die feinste Riesling-Weine liefern. Die vorgenannten Lagen zählen zu den traditionsreichsten Weinbergen der Welt – schon seit der Antike vor fast 2000 Jahren wird hier Qualitätsweinbau betrieben.

Mit kräuterigen und erdigen Noten kommt der Dr. H Riesling daher. Dazu Steinobstaromen und eine feine Süße, die von frischer Säure umspielt wird. Feinherber Moselriesling Genuss vom feinsten.

Im Weinberg wird, wie bei Dr. Hermann üblich, ertragsreduziert gearbeitet und von Hand gelesen. Die Trauben werden schonen verarbeitet und langsam, temperaturreguliert im Edelstahltank vergoren. So erlangt der Riesling den perfekten Geschmack.

Anbaugebiet:	Mosel
Rebsorten:	Riesling
Alkohol:	9,5 % Vol.
Restzucker:	52 g/l
Säure:	9,3 g/l
Serviertemperatur:	8 – 10 °C
Allergenhinweis:	enthält Sulfite



Art.: 11436

Charakteristik: Ein klassischer fruchtiger Riesling mit einem Duft nach reifen Äpfeln, im Mund ein prickelndes und fruchtiges Erlebnis, fein und langanhaltend am Gaumen.

Passend zu: Gegrillte Scampis mit Chili-Soße, Raclette-Gemüsepfännchen