

Blauschiefer QbA - trocken *Weingut Carl Loewen*

Filigraner, leichter Riesling mit betörenden Aromen, entspricht dem Ideal des Moselweines. Die Diese eichten, fruchtbetonte Weine sind in der Weinwelt en vogue. Genau dieses Ideal des Moselriesling entspricht der Philosophie von Karl Josef Loewen: ein Wein mit spielerischer Eleganz und betörenden Aromen. Es macht einfach Spaß, diese Wein zu genießen.

Das Weingut Carl Loewen . eins besten deutschen Rieslingsweingütern, erhält regelmäßig hohe Bewertungen von Robert Parker, dem Gault Millau oder auch dem Feinschmecker. Im Jahr 2008 wurde die langjährige Leistung des Weingut mit der Aufnahme als Mitglied im Bernkasteler Ring honoriert. Drei Jahre später wurde Karl Josef Loewen von Stuart Pigott zum Aufsteiger-Winzer des Jahres gekürt. 2012 wurde das Weingut im Eichelmann mit 4,5 von 5 möglichen Sternen bewertet.

Der *Blauschiefer Cuvée* ist der vielleicht ungewöhnlichste Weißwein des Weinguts Carl Loewen. Ansonsten setzt das Weingut Carl Loewen auf sortenreine Weine. Die beiden klassischen, deutschen Rebsorten Riesling und Rivaner verbinden sich hier zu einem Weißwein, der Leichtigkeit und Eleganz verkörpert. Die feine, rassige Frucht des Rieslings gibt dem Bauschiefer Struktur und die zarte Rivaner Säure mit ihren feinen Muskataromen fügt die Weichheit und Geschmeidigkeit hinzu. Der alte Weinberg mit Rivaner-Reben ist schon jahrelang Bestandteil des Leiwener Weinguts. Das steile Terroir des Weinberges und der äußerst mineralreiche Schieferboden verleihen auch den darauf wachsenden Trauben eine mineralische Aromanote. Riesling und Rivaner ergänzen diese Aromenstruktur mit den eigenen Aromen von reifen, goldgelben. Da der Schieferboden diesen Wein besonders prägt, stand das Terroir auch Pate für die Namensgebung: Blauschiefer.

Region:	Leiwener – Mosel/Deutschland
Rebsorte:	Riesling, Rivaner
Alkohol	11,5 % Vol.
Restzucker:	7,7g/
Säure	7,1 g/
Serviertemperatur:	8 - 10°C
Allergenhinweis:	enthält Sulfite
EAN-Code:	4 260 079 673 512



Art.: 11443

Charakteristik: Leichtigkeit und Eleganz. Die feine, rassige Frucht des Rieslings gibt dem Bauschiefer Struktur und die zarte Rivaner Säure mit ihren feinen Muskataromen fügt die Weichheit und Geschmeidigkeit hinzu.

Passend zu: leichten Fischgerichten, Spargel, Salaten, Reis, Schweinefleisch- Variationen und Käse.