

## *Riesling Alte Reben QbA - trocken* *Weingut Carl Loewen*

Filigraner, leichter Riesling mit betörenden Aromen, entspricht dem Ideal des Moselweines. Diese leichten, fruchtbetonten 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 - eines der besten deutschen Rieslingweingüter, 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.

So muss Mosel-Riesling schmecken.

Trauben von bis zu 70 Jahre alten Reben werden für den *Riesling "Alte Reben"* geerntet. Die Erträge dieser alten Weinberge sind nur mäßig, die Reife der Trauben allerdings außergewöhnlich. Ausschließlich vollreifes, goldgelbes Lesegut wird nach traditioneller Verfahrensweise gekeltert und nach schonender Verarbeitung mit traubeneigenen Hefen vergoren. Die Fermentation und Lagerung auf der Hefe dauert 100 Tage an.

Region:	Leiwien – Mosel/Deutschland
Rebsorten:	Riesling
Alkohol:	12,0 % Vol.
Restzucker:	10 g/l
Säure:	7,2 g/l
Allergenhinweis:	enthält Sulfite
Serviertemperatur:	8 – 10 °C
EAN-Code:	4 260 079 673 017



Art: 11453

**Charakteristik:** betörender Wein, der die volle Aromenvielfalt des Rieslings besitzt, eine wunderbare Fülle mitbringt und Eleganz auf der Zunge zeigt.

**Passend zu:** leichten Speisen wie Fisch und Spargel