

Schiefer Riesling QbA - feinherb *Weingut Friedrich-Wilhelm Gymnasium*

Das ehemalige Stiftungsweingut Friedrich-Wilhelm-Gymnasiums in Trier wird seit 1561 mit höchsten Qualitätsansprüchen geführt.

Auf 25 Hektar in Schieferlagen entlang der Mosel und Saar reifen die Riesling Trauben zu international anerkannten Spitzenqualitäten heran.

Das Friedrich-Wilhelm-Gymnasium Trier ist aus dem am 3. Februar 1561 eröffneten Trierer Jesuitenkolleg hervorgegangen. Der Weinbergsbesitz stammt vor allem aus Schenkungen von Erzbischof Johann v. d. Leyen und Erzbischof Jacob zu Eltz (1561–1581).

Die Weine stammen aus den international renommierten Steillagen an der Mittelmosel in Graach, Trittenheim und Bernkastel). Die steilen Schieferhänge sind ausschließlich mit Riesling bestockt.

An der Saar, unweit von Trier, werden auf dem Falkensteiner Hof rund 13 Hektar Rebfläche bewirtschaftet.

Der feinherbe Gutsriesling . Gewachsen auf tiefgründigen Schieferböden an verschiedenen Steillagen der Mosel, werden Trauben von perfekter physiologischer Reife gelesen und im schonender Ausbau in Edelstahl tanks bei kontrollierter Gärtemperatur vergärt. Es folgt der Abstich nach einem mehrmonatigen Hefelager. Verspielte Fruchtaromen von grünem Apfel und rotem Rhabarber, mit feinsten Säurestruktur, würzige Mineralität. Der perfekte Alltagsbegleiter und passend zu hellen Fleischgerichte, Fisch- und Meeresfruchtgerichte, asiatische Küche, Pasta und Salaten.

Anbaugebiet:	Trier – Mosel/Deutschland
Rebsorte:	Riesling
Alkohol:	11 % Vol.
Restzucker:	15,9 g/l
Säure:	7,3 g/l
Serviertemperatur:	8 – 10 °C
Allergenhinweis:	enthält Sulfite
EAN-Code:	4 007 524 922 326



Art.: 11462

Charakteristik: Verspielte Fruchtaromen von grünem Apfel und rotem Rhabarber, mit feinsten Säurestruktur, würzige Mineralität. Der perfekte Alltagsbegleiter

Passend zu: Helle Fleischgerichte, Fisch- und Meeresfruchtgerichte, asiatische Küche, Pasta und Salate