

Blauschiefer Riesling QbA - Trocken *Weingut Loersch*

Der Weinbau ist Mittelpunkt im Leben von Alexander Loersch, wie schon für Generationen vor ihm. Bis zum Jahre 1640 kann der Weinbau in der Familie zurückverfolgt werden. Heute leitet Alexander Loersch den Familienbetrieb und wird dabei tatkräftig von seinem Vater unterstützt, der das Weingut bis zum Jahre 2008 erfolgreich geführt hat. Schon 2002 hat Alexander die Regie im Keller übernommen und begonnen seine Philosophie vom terroirgeprägten, feinfruchtigen, langlebigen, lagen- und jahrgangstypischen Weinen umzusetzen. Im Vordergrund steht hierbei ganz klar der Riesling. Wichtig ist ihm, den Weinen einen eigenen, individuellen Charakter zu verleihen. Ausgewählte Reben in klassischen Steillagen, selektive Hand- lese, schonende Traubenverarbeitung, Spontanvergärung mit den natürlichen Hefen, Ruhe und Zeit sind die maßgeblichen Erfolgsfaktoren für den hochwertigen Spitzenriesling aus dem Hause Loersch.

Anbaugebiet: Leiwien – Mosel/Deutschland

Rebsorte: Riesling

Alkohol: 11,5 % Vol.

Lagerdauer: 2 - 3 Jahre

Restzucker: 4,0 g/l

Säure: 7,5 ‰

Serviertemperatur: 8 – 10 °C

Allergenhinweis: enthält Sulfit

EAN-Code Flasche: 4 260 175 430 026



Art.-Nr. 11470

Charakteristik: Fruchtig trockener Riesling, spritzige Aromen nach Apfel und Pfirsich mit einer feinen Schiefernote

Passend zu: Frischen Sommergerichten wie Fisch & Meeresfrüchten sowie Spargel.

Auszeichnungen: Der Riesling Erzeugerpreis
Best German Wine Producer Austrian Wine Challenge
Staatsehrenpreis
Ehrenpreis des Landes Rheinland-Pfalz