

Trittenheimer Altärchen Riesling Eiswein JUWEL *Weingut Christoph Eifel*

Seit 1635 bewirtschaftet die Familie Eifel Weinberge in Trittenheim. 1980 hat Ernst Eifel einen Teil des Betriebes von seinem Vater übernommen. Sein Sohn Christoph (Winzerlehre bei Nik Weis, St. Urbanshof, Leiwien; Praktikum bei Schloss Lieser, Thomas Haag und Weingut Wittmann, Rheinhessen; Studium in Weinbau und Oenologie, Geisenheim) stieg 2016 in den elterlichen Betrieb ein und hat diesen im Juli 2021 übernommen. Als echtes Moselkind ist er stolz darauf, die Traditionen des Familienweinguts fortführen zu dürfen. Die Bewirtschaftung der einzigartigen Riesling Steillagen rund um seine Heimat ist für ihn keine Arbeit, sondern eine Leidenschaft, die ihm von klein auf vorgelebt wurde.

Die 7 Hektar Weinberge befinden sich in den Lagen Trittenheimer Apotheke, Trittenheimer Altärchen und im Neumagener Rosengärtchen. Inzwischen ist auch ein großes Filetstück im Dhroner Hofberg dazu gekommen, bestockt mit alten Reben. Das Portfolio wurde auch um Reben in der Lage Piesporter Goldtröpfchen ergänzt.



Art.-Nr. 11491
0,375 l

Anbaugebiet: Trittenheim – Mosel/Deutschland

Rebsorte: Riesling

Alkohol: 7,0 % Vol.

Lagerdauer: 20 – 30 Jahre

Restzucker: 195,2 g/l

Säure: 12,6 g/l

Serviertemperatur: 8 – 10 °C

Allergenhinweis: enthält Sulfite

EAN-Code Flasche: 4 260 555 980 349

Charakteristik: In der Nase präsentiert sich der Eiswein Juwel mit einem betörenden Aroma nach exotischen Früchten und Zitrus. Am Gaumen ist der Wein elegant mit extrem zupackender Säure und ausgewogener Süße. Super sauber, wunderbar gradlinig und zugleich hochkonzentriert. Ein langer Abgang bereitet höchsten Trinkgenuss.

Passend zu: Der intensive Eiswein passt sehr gut zu intensiven Käsesorten wie Blauschimmelkäse, Stilton oder Gorgonzola. Die zarten Säuren und Salze des Käses werden durch die Süße ausbalanciert. Oder auch zu Fruchteis, Sorbets oder Obstkuchen und Vanille Creme, Datteln im Speckmantel