Produktpass

Riesling Kupfergrube GG
Gut Hermannsberg

Expertise:

Hellgoldene Farbe, ein Wein mit enormem Zug und viel Druck, sehr charmant, umhüllt von viel schmeichelnder, süßer Frucht

Geschichte:

2009 entdeckten Jens Reidel und Dr. Christine Dinse das Potenzial des Weinguts, erwarben es und einigten sich auf den neuen Namen *Gut Hermannsberg*, abgeleitet von einer der besten Lagen an der Nahe.
Die Kellermeister und das gesamte Team konzentrieren sich auf die **Riesling-Traditio**n des Guts und vinifizieren feinste und ausdrucksstarke Rieslinge. Heute ist Gut Hermannsberg eines der spannendsten Riesling-Weingüter Deutschlands.
Der traditionsreiche Betrieb, direkt an der Nahe gelegen, verfügt über 30 ha Weinberge, die vom Verband Deutscher Prädikatsweingüter (VDP) allesamt als VDP.GROSSE LAGEN klassifiziert sind. Die Steillagen, wie die legendäre **Kupfergrube**, der Monopolweinberg **Hermannsberg** und die einzigartige **Traiser Bastei** gehören zu den besten Rieslinglagen in Deutschland und der Welt.
Die Weine sind von einzigartiger Brillanz und außergewöhnlicher Mineralität geprägt.

Artikelnummer:	097133
Rebsorten:	Riesling,
Jahrgang:	2017
Qualität:	Großes Gewächs
Geschmack:	trocken
Region:	Nahe
Alkohol:	12,5 %
Restzucker:	8,4 g/L
Säuregehalt:	2,9 g/L
Ausbau:	Holzfass

Trinktemperatur: 6-8 Grad

Speisenkombination

Coq au vin, Rotbarbe mit Wildkräutersalat oder dry aged Entrecôte