Produktpass



Riesling "Vom Roten Schiefer" Kabinett Schmitges

Expertise:

Zitronengelb. In der Nase ein Aroma von schmackhaften Aprikose. Am Gaumen sehr saftig mit viel reifer Frucht wie Mandarine, Mirabelle und Pfirsich.

Geschichte:

Flach können viele.....Schmitges liebt es Steil!

Wohl kaum ein Satz passt besser zu unserem Moselweingut aus Erden.

Das Weingut blickt auf eine lange Geschichte zurück. Erste Erwähnungen finden sich im Jahr 1744. Zurzeit bewirtschaftet die Familie ca. 25ha Weinberge. Doch wer die Mosel kennt weiß mit welcher Steigung in den Hängen die Moselwinzer zu kämpfen haben.

100% Handarbeit ist gefragt. Und aus genauso einem steilen Weinberg stammt dieser Riesling "Vom Roten Schiefer". In diesem 30-60% steilen Weinberg, der nach Süd-Osten ausgerichtet ist, trocknet die Morgensonne die Trauben.

Beim Riesling "Vom Roten Schiefer" handelt es sich um einen Kabinettwein. Doch, was ist eigentlich der Hintergrund dieser Bezeichnung?

Kabinett bezeichnet eine Qualitätsstufe für Wein in Deutschland. Sie bezeichnet leichte feine Weine, die aus reifen Trauben gewonnen wurden und einen verhältnismäßig geringen Alkoholgehalt aufweisen. Doch müssen Sie auch bestimmte gesetzliche Anforderungen erfüllen. Dazu zählt beispielsweise ein Mostgewicht von mindestens 73 Grad Oechsle. Kabinett-Wein kann somit trocken oder restsüß sein Also genießt ihn – den wunderbaren Riesling aus dem Hause Schmitges!

Ein ganzer Obstkorb in der Nase und Mund!

Artikelnummer: 174733 Rebsorten: Riesling,

Jahrgang: 2022

Qualität: Kabinett

Geschmack: lieblich

Region: Mosel

Alkohol: 8,5 %

Restzucker: 47 g/L

Säuregehalt: 8 g/L

Ausbau: Edelstahl

Trinktemperatur: 6-8 Grad

Speisenkombination

Zartbitterschokolade. Schokoladenmousse

