

2017 WESTHOFENER RIESLING

12,5 % vol. ALC | 8,5 g/L RS | 6,0 g/L SÄURE

K
WE
CHS
LER



KLASSIFIKATION	Herkunft
REBSORTE	Riesling
WEINBERG	Westhofener Benn Westhofener Kirchspiel
BODEN	Limestone marl Loess -Clay
HANDWERK	Partly spontaneous fermentation
VERKOSTUNG	<p>„Yes, grapefruit can smell this ripe and taste this subtle. Concentrated and polished, but at the long finish, the chalky minerality gives this precisely delineated contours. Drink or hold. Screw cap.“ – Stuart Pigott for James Suckling</p> <p>„Klare, recht herbe, kräuterig-pflanzliche Nase mit Zitrus- und Steinobstaromen, einem Hauch dunkler Beeren und angedeutet Tabak. Recht saftige, nicht ganz trockene Frucht mit floralen und kräuterigen Aromen, etwas minzig, lebendige Säure, moderater Gerbstoff-Griff, gewisse Nachhaltigkeit, frische florale Nuancen, im Hintergrund Salz, guter bis sehr guter, wieder leicht süßlicher Abgang mit Saft und Zug.“ - Wein Plus 2018</p> <p>"In der Nase mineralisch, Feuerstein, dazu etwas getrockneter Apfel, Melisse und Minze. Am Gaumen zupackende Säure, Schmelz und feine helle Früchte: Pfirsich, Mirabelle, dazu Limone. Kompakt und gut balanciert, gute Struktur, schöne Länge, macht Spaß." - falstaff 2019</p>
BEWERTUNGEN	<p>90 Pts. - falstaff 93 Pts. – James Suckling</p>