



2017 Trittenheimer Apotheke Riesling Spätlese feinherb

Herkunft:	Schiefer-Terrassen-Steillage
Trinktemperatur:	10 - 12 °C
lagerfähig bis:	2022
Mostgewicht:	94°Oe
Analytische Werte:	R.S. 18,2 g/l; Säure 7,9 g/l Alk. 11,9%

Weinbeschreibung: Gold mit strohgelbem Kern; im Bukett florale Noten nach Goldlack, aber auch fruchtige Aromen von Aprikose. Im ersten Geschmackseindruck eine dezente Süße, ergänzt von aromatischer Säure und einer mineralisch geprägten Komplexität. Weinbergspfirsich und Noten von Passionsfrucht ergänzen sich im Geschmacksbild harmonisch. Bei moderatem Alkohol präsentiert sich ein Facettenreichtum, wie er nur bei ganz großartigen Weinen aus alten Reben zu finden ist.

Trinkempfehlung: Zu Carpaccio von Jakobsmuscheln mit Zitronenzesten und Süßkartoffelchips, zum gebräunten Kalbsbries an karamellisierten Chicoree und einen Püree von grünen Erbsen, zu frischen Feigen mit luftgetrocknetem Schinken, zum gegrillten Ziegenkäse mit Bacon und Rosmarin-Honig-Topping.

Lagenbeschreibung: Der Name leitet sich ab von „Abtsberg“, den die Trittenheimer Winzer dann in „Apotheke“ umwandelten. Im besten Stück der Apotheke, rund um den alten Moselbahnhof, stehen unsere alten Reben auf klein terrassierten Flächen. Bis in die späte Abendsonne profitieren sie von der Wärme des Schiefers und der Lichtreflektion des Flusses.

Mitten im Weinberg befindet sich eine Quelle, die als Wasserspender für das nostalgische Bahnhofshäuschen, aber auch für die Rebstöcke dient und in heißen Sommermonaten mit Feuchtigkeit versorgt.

Paulinshof