

2016 Kestener Herrenberg Riesling Kabinett feinherb

Herkunft:	Schiefer-Steillage
Trinktemperatur:	10 - 12 °C
lagerfähig bis:	2019
Mostgewicht:	93°Oechsle
Analytische Werte:	R.S. 20,9 g/l; Säure 7,6 g/l Alk. 11%

Weinbeschreibung: Helles Goldgelb mit strohgelbem Kern, kräuterwürziges Bukett mit Nuancen von Zitrus und Mandarine. Am Gaumen eine komplexe Mineralität, verhaltene Fruchtsüße und gut eingebundene würzige Säure. Obwohl niedrig im Alkohol, präsentiert sich eine opulente Fülle im Mund. Die erfrischende Aromatik von Stachelbeere und Kiwi verführt zum nächsten Glas und bleibt lange im Nachgeschmack.

Trinkempfehlung: Zum kross gebratenen Forellenfilet auf Käserisotto mit frischen Gartenkräutern, zum Cordon bleu von der Hühnerbrust mit Gemüsespaghetti und Curry-Hollandaise, zu Frühlingsrollen mit Chili-Pflaumensoße oder zum Snack mit Spießen von Cherry-Tomate, Birne, schwarzer Olive und Bergkäse.

Lagenbeschreibung: Wo ein guter Messwein wächst, war schon immer die Kirche begütert, so auch in Kesten. Die geistlichen „Herren“ der umliegenden Klöster, Stifte und Abteien waren die größten Weinbergsbesitzer und so erhielt die ca. 70 ha umfassende Lage ihren Namen.

Die Weine aus dem „Herrenberg“ sind herzhaft, haben eine erfrischende Säure und würzige extraktreiche Bukettstoffe.

Paulinshof