

2015 Trittenheimer Apotheke Riesling Spätlese feinherb



Herkunft:	Schiefer-Terrassen-Steillage
Trinktemperatur:	10 - 12 °C
lagerfähig bis:	2021
Mostgewicht:	95°Oe
Analytische Werte:	R.S. 25,9 g/l; Säure 8 g/l Alk. 11,1%

Weinbeschreibung: Goldstrahlend im Glas, das Bukett eine Sommer-blütenwiese. Am Gaumenauftritt eine dezente Süße, die Säure ist dezent versteckt hinter fruchtigen Noten von Erdbeere und Nektarine. Intensiv in Struktur und Textur bei schlankem Körper und filigraner Leichtigkeit. Aromen von Kapkirsche und Nektarine begleiten den fruchtig langen Nachgeschmack.

Trinkempfehlung: Zu Kalbsfilet mit Gnocchi und Balsamico-Karotten, zum Hirschrückensteak mit Hokkaido-Maronicreme und Papadrelle-Nudeln, zu gebräunten Steinbuttflets auf Spargelspitzen und einer Butter-Hollandaise, zu einem würzigen Mangosalat mit Ingwer, geröstetem Sesam und Thunfisch

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