

MELSHEIMER RIESLING FEINHERB 2019

MELSHEIMER



Klarheit
Farbe
Sonstiges

klar
helles Strohgelb
-



Intensität
Komplexität

mittel
-



Süße
Säure
Bitterkeit
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Mineralität
Komplexität
Abgang



Harmonie
Typizität
Bewertung
Trinktemperatur
Trinken bis
Besonderheit

harmonisch
typisch
sehr gut
8 bis 10 °C
2029
Bio



ANBAUGEBIET: MOSEL, DEUTSCHLAND

REBSORTE: RIESLING

WEINTYP: KERNIG-FRISCH

PREIS: 10,20 €

AROMEN:

ZITRONE ◀

GRAPEFRUIT ◀

APFEL (GRÜN) ◀

SCHIEFERSTEIN ◀

WEISSER PFIRSICH ◀

als Aperitif, Sushi & Co.,
dezente asiatische Gerichte,
intensive asiatische Gerichte,
Frischkäse

WINZER

Das Weingut Melsheimer an der Mosel ist bereits seit 200 Jahren in Familienbesitz. Seit fünf Generationen baut die Familie Melsheimer in den steilen Hängen rund um Reil an der Mosel feine (Riesling-)Weine an. Die ökologisch verantwortungsvolle Pflege und Entwicklung der Steil- und Steilstlagen ist seit Langem ihr besonderes Anliegen. Als Steilstlagen – und damit als besonders wertvolles Kulturgut – gelten dabei selbst an der Mosel nur 5 % der Hänge. 1995 stieg Thorsten Melsheimer nach abgeschlossenem Weinbaustudium in den Familienbetrieb ein und begann mit der Umstellung auf ökologischen Anbau. Einige Flächen werden extensiv bewirtschaftet, um die Landschaft zu erhalten, betont er.

Thorsten Melsheimer baut fast ausschließlich Riesling an. Für Weine dieser Rebsorte ist die Mosel seit Jahrhunderten berühmt und viele Kenner meinen, dass sie hier ihre vollendetsten Ergebnisse erbringt. Auf traditionelle, aufwendige Weise und mit viel Herzblut erzeugt die Familie Melsheimer filigrane, hocharomatische Gewächse und exzellente Sekte.