



Riesling Auslese trocken Kloster Disibodenberg

| | |
|------------------|-------------------------------|
| Produzent | Klostermühle Odernheim |
| Land/Gebiet | Deutschland/Nahe |
| Appellation | Nahe |
| Jahrgang | 2014 |
| Produkt | Weissweine |
| Traubensorte(n) | Riesling (100%) |
| Ausbau | Traditioneller Holzfassausbau |
| Alkoholvolumen | 11.0% |
| Restzucker | 7.0 g/l |
| Trinktemperatur | 9 bis 11 Grad |
| Dekantieren | Nicht erforderlich |
| Optimaler Genuss | Jetzt bis 2020 |
| Inhalt | 75 cl |
| Preis CHF | 18.90 |

Seit altersher gilt die berühmte Rieslingsteillage Disibodenberg als eine der grossen deutschen Terroirs und wird zu den besten Rebbergen der Nahe gezählt. Es handelt sich um eine Steillage ganz nach Süden ausgerichtet. Der Boden besteht aus Tonschiefer und für ein ausgleichendes Klima sorgt die nahe Flussaue. Das Herzstück dieser ausserordentlichen Lage befindet sich im Besitz des Weingutes Klostermühle. Inmitten ihrer Reben befindet sich auch das im Jahr 1811 errichtete kleine Weinberghaus, das zum Wahrzeichen des Weingutes wurde.

Ein sehr konzentrierter Wein, der durch seine Aromenvielfalt besticht. In der Nase zeigt sich eine prägnante Honignote. Den Gaumen betören vor allem Noten von reifen Früchten, ohne süss zu wirken.