

# WEIN-EXPERTISE

Jahrgang:	2006
Lage:	Zeltinger Himmelreich
Rebsorte:	Riesling
Qualität:	Beerenauslese
Alkohol:	7,0% vol.
Flaschengröße:	375 ml

## Weinlage

Die klassische Weinlage im Zentrum der Mittelmosel mit Süd-Südwest-West Ausrichtung verfügt über verwitterten, tiefgründigen Schieferboden – durchzogen von Kies und anderen Sedimentgesteinen. Die Weine sind elegant und saftig, gelbfruchtig, mit einer leicht würzigen Aromatik und feinem Säurespiel.

## Weinbereitung

Die Trauben wurden zum optimalen Reifezeitpunkt gelesen. Die Beeren wurden mehrmals, bereits im Weinberg am Stock sowie im Keller selektioniert, von Hand von den Stielgerüsten gezupft, sodass am Ende nur noch einzelne Rosinen übriggeblieben sind. Diese wurden gemahlen, mit den Beerenschalen mazeriert und nach schonender Pressung im kleinen Gebinde spontan vergoren.

## Weinbeschreibung

Duft nach getrockneten Pfirsichen und Aprikosennektar. Dezente Noten nach weißem Pfeffer und Macis. Im Mund sehr konzentriert, dicht, extrem opulent, cremige Textur. Feine mineralische Anklänge, perfekte Balance aller Komponenten, nachhaltig lange am Gaumen mit Aromen getrockneter Frucht und Blütenhonig.

## Essensempfehlung

Dieser konzentrierte Süßwein ist eine spannende Begleitung zu verschiedensten Desserts. Ob cremiges Tiramisu, sahnige Torten oder frische Erdbeeren, diese Beerenauslese ergänzt zahlreiche Süßspeisen glänzend.

## Serviertemperatur

8°C

