


# WEIN-EXPERTISE

<b>Jahrgang:</b>	2016
<b>Lage:</b>	Ürziger Würzgarten
<b>Rebsorte:</b>	Riesling
<b>Qualität:</b>	Spätlese
<b>Alkohol:</b>	11,0% vol.
<b>Flaschengröße:</b>	1500 ml

		
trocken		süß
weiße Kapsel	grüne Kapsel	goldene Kapsel

## Weinlage

Die ca. 62 ha große Steillage mit süd- bis südöstlicher Ausrichtung verfügt über einen einzigartigen roten Schieferverwitterungsboden mit hohem Gesteinsanteil, der an der Mosel selten vorkommt. Weine aus dem Ürziger Würzgarten sind aufgrund des besonderen Bodens feinwürzig, fruchtig, großartig vollmundig mit einem feinen Säurespiel und klarer Struktur.

## Weinbereitung

Die Trauben wurden Ende Oktober gelesen. 100% gesundes Traubengut wurde sanft gemahlen und mehrere Stunden auf den aroma- und mineralstoffreichen Beerenschalen mazeriert. Danach wurde der Most langsam und kühl spontan vergoren, so dass sich die facettenreichen, fruchtigen Aromen des Weins ausprägen konnten. Ein schonender Ausbau im großen Holzfass mit langem Hefelager folgte im Anschluss an die Gärung.

## Weinbeschreibung

Die 2016 Ürziger Würzgarten Spätlese (weiße Kapsel) bietet ein reines, aber intensives und konzentriertes Bouquet mit Aromen von perfekt reifem Riesling, Zitronensaft und zersplittertem Schiefer. Am Gaumen ist er geradlinig, schlank und würzig - ein purer, ziemlich straffer Würzgarten mit intellektuellem Anspruch.

## Essensempfehlung

Unsere ausdrucksstarken und animierenden Spätlese eignen sich hervorragend zu hellem Fleisch wie z.B. Saltimbocca von der Hähnchenbrust in Tomaten-Basilikumsoße mit Zucchini Gemüse oder feinen Fischgerichten wie z.B. Kabeljau in Spinatrahm oder Fenchel Dorade. Des Weiteren zu Paella und Ratatouille, am besten karaffieren und aus großem Glas genießen.

## Serviertemperatur

10°C

