

2019 Sortenrein Riesling

RIESLING, AOC ZÜRICH

Sortenrein bedeutet, dass sich die jeweilige Traubensorte unvermischt und unverfälscht entfalten kann – quasi vom Rebberg bis ins Glas. So spiegelt der Wein den Boden (Terroir) perfekt wider und wird zum authentischen Botschafter für die Lage und Herkunft der Trauben. «In unserer Region ist es kühler und wechselhafter als in wärmeren Regionen, erklärt Christoph Schwegler, «dadurch entstehen Trauben mit vielfältigen Aromen.» Nicht nur das Traubengut wird in der Region geerntet, sondern auch die Vinifizierung erfolgt regional. Im Klosterkeller in Rheinau sorgt Kellermeister Fabio Montalbano dafür, dass die Traubensorten ihre ganze Stärke ausspielen können. Auch für ihn ist die neue Linie ein Highlight: «Ich hatte schon immer eine Vorliebe für reinsortige Weine, deshalb faszinieren mich diese drei neuen Kreationen ganz besonders.»

DEGUSTATIONSNOTIZ Leuchtendes Gelb. Exotisch anmutende Fruchtaromenpalette von Mango, weissem Pfirsich, Apfel und Quitten – getragen von einer eleganten Mineralität welche gleichzeitig geschmeidige Säure und Frische hervorbringt.

TRAUBENSORTE 100% Riesling

BEREITUNG Stahltank

PASST ZU edlen Fischgerichten oder Krustentieren.

TRINKTEMPERATUR 8–10°C

LAGERFÄHIGKEIT sofort genussbereit, bis 5 Jahre nach Ernte

PREIS CHF 24.80/75cl

PERSÖNLICHE NOTIZEN:

