

Expertise

Württemberg
2017 ESSLINGER SCHENKENBERG
RIESLING
Trocken 0,75 L



| | |
|--------------------------|---|
| Rebsorte | Riesling |
| Jahrgang | 2017 |
| Beschreibung | Die Verbindung von Berthold Clauß mit den Eltern, die in Nack angefangen haben und die Rieslingreben noch pflegen - dort am Neckar gedeiht der Riesling ausgezeichnet. Er ist im Aroma diskret mineralisch, mit einem Hauch Zitrus und Grapefruit. Die Säure ist spürbar, aber doch angenehm und moderat. Der Wein ist ungeschminkt und hat viel Spannkraft. Enthält Sulfite. |
| Trinktemperatur | 10° - 12° C |
| Speisenempfehlung | Kulinarische Partner des Rieslings sind feine Speisen aus See und Meer, wie zum Beispiel ein Loup de mer im Salzmantel aber auch Meeresfrüchte wie Garnelen oder Jakobsmuscheln. Auch die heimischen Fänge wie Forellen und Krätzer passen hervorragend zu einem Esslinger Riesling. Auch zur Asiatischen Küche ist er ein passender Speisebegleiter. |
| Weingut | Das Weingut Clauß in Nack liegt im südbadischen Grenzgebiet am Hochrhein zwischen Schaffhausen und Zürich. Spezialitäten sind Burgunderweine, Müller-Thurgau, knackig frischer Rosé vom Spätburgunder, Sauvignon Blanc und handgerüttelter Winzersekt vom Pinot Noir. Die Weine werden immer trocken und sortenrein angebaut. |
| Erzeuger | Weingut Clauß Susanne und Berthold Clauß Obere Dorfstraße 39 DE-79807 Nack www.weingutclauss.de |