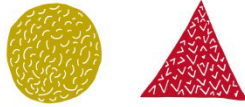


HOFMANN



WILLEMSWILLEMS

Weingut Willems-Willems

2019 Saar Riesling Kabinett feinherb

Jahrgang:	2019
Rebsorte:	Riesling
Geschmacksr.	feinherb
Anbaugebiet:	Saar
Alkohol:	10,0 % vol.
Säure:	7,6 g/l
RZ:	24 g/l



Das Terroir:

Umgeben von Hanglagen und somit geschützt vor Winden, gedeihen an den wie Parabolspiegel nach Süden ausgerichteten Weinbergen Riesling- und Burgunder- Reben. Fast mediterran mutet hier das Klima an. Die Böden aus Devonschiefer, vermischt mit feinerdreichen Ablagerungen aus der Zeit, als das Konzer Tälchen noch ein Flussbett war, schenken den Weinen der Region ihre unverwechselbare Mineralität und feine Frucht.

Der Wein entstand im Weinberg:

Unser Kabinett Riesling stammt von verschiedenen Lagen des „Konzer Tälchen“ mit Schieferböden. Er vereint Saftigkeit, Mineralität und Frucht mit sanfter Säure zu einer animierenden Leichtigkeit. Ein typischer Saar-Riesling, saftig für die Terrasse. In ihm landeten perfekt ausgereifte, selektionierte Trauben. Nach einer Ganztraubenpressung wurde der Wein im Edelstahltank ausgebaut. Viel Wert legten wir auf eine langsame Gärung und ein möglichst langes Lager auf der Feinhefe, was diesem Wein seine mineralische Struktur und Saftigkeit verleiht.

Geschmackbeschreibung:

Der Sonnenschirm auf dem Etikett lässt es erahnen: Dieser Wein ist wie gemacht für warme, unbekümmerte Tage! Herrlich erfrischend und anregend süffig, zeigt er die typischen Stärken eines deutschen Kabinett-Rieslings. Grazil, ausgeglichen, mit feinen Aromen und einer zarten Sponti Struktur – ein weltweit beneideter Weintypus, der in diesem Saar-Wein zur Höchstform aufläuft.

Trinkempfehlung:

Frische Salate, frischer Spargel oder leichte Geflügelgerichte.