



Riesling Schloss Schwabsburg trocken 2020

| | |
|----------------------------|--------------------------------------------------------------|
| Typ | Weisswein |
| Herkunft | Deutschland, Rheinhessen |
| Ausschanktemperatur | 8-10°C |
| Alkoholgehalt | 12.5 % |
| Traubensorten | Riesling |
| Passt zu | asiatische Gerichte, Fisch, Geflügel, Kalb, Salat, Vorspeise |
| Awards | Gerstl 19+ / 20 |
| Grösse | 75 cl |
| Jahrgang | 2020 |
| Artikelnummer | 95010309 |

Bemerkungen

Schloss Schwabsburg ist eine sehr besondere Lage am Roten Hang, ein bisschen ein Geheimtipp für Insider, denn sie hat denselben roten Tonschiefer-Boden wie Orbel, Pettenthal oder Hipping, liegt aber höher am Hang, oben auf der Kuppe und nicht voll südexponiert. Nicht alles in Schloss Schwabsburg ist gross, aber einige Parzellen sind gerade im Hinblick auf den Klimawandel wirklich genial und ergeben Weine von wunderbar zitrischer Frische und Pikanz. Felix Peters Reben hier gehen auf die 40 Jahre zu. (Lobenberg)

Degustationsnotizen

Grapefruit, feine Mineralität, vital und saftig, auch Nektarine im Nachhall. Ein sehr feiner, frischer und verspielter Riesling, der etwas weniger Wucht und Druck zeigt als die wärmeren Parzellen am Roten Hang, dafür etwas frischer in der Aromatik ist. (Lobenberg)

Passt zu

Vorspeisen, Kalb, Geflügel, asiatische Gerichte, Meeresfrüchte.