

Sommeliers Riesling Grand Cru



Produzent	Riedel
Land/Gebiet	Österreich/Kufstein
Produkt	Sommeliers
Inhalt	1 Stk.

Höhe: 226 mm | Breitester Ø: 81 mm | Kapazität: 380 ccm |
Design: 1991 | Riedel Nr. 4400/15 | Bitte beachten Sie, dass
dieser Artikel ca. 10 Wochen Lieferfrist hat

Stuart Pigott, englischer Weinjournalist mit Vorliebe für Riesling, verwirklichte sich einen Traum. Die allerbesten Rieslinge des Jahrganges 1990 (ausschliesslich Spätlese trocken) wurden sorgfältig selektiert und für eine Tournee gesammelt. Nachdem die weisse Rebsorte Chardonnay durch weltweite Neuanpflanzungen das Geschmacksbild dominiert, sollte für Journalisten in Paris, London und New York der Riesling seine Qualitäten unter Beweis stellen. Dazu war auch das geeignete Glas notwendig. RIEDEL sandte aus dem bestehenden Sortiment Vorschläge, die Wahl fiel auf ein Weinglas, entwickelt für Sangiovese (Chianti). Pigott und seine Winzer hatten in Verkostungen aus verschiedenen Gläsern diese Form als ideal definiert. Besonders beeindruckt zeigten sie sich von der sortentypischen, eintönigen Duftintensität (Pfirsich), die Rieslinge der Spätlesegradation in diesem Glas zeigen. Durch hohe Extraktwerte und Alkohol (13 Grad und mehr) ist die typische, kräftige Säure in die Frucht eingebettet. Die eiförmige Form zeigt die Säure in diesem Mass, dass Rasse und mineralische Würze erhalten bleiben. Der Wein verliert an Breite und Wucht (hoher Alkoholgehalt) und gewinnt so an Eleganz. Die Vielschichtigkeit des Rieslings wird harmonisch am Gaumen wahrgenommen. Empfohlen für: Alsace Grand Cru, Bardolino, Beaujolais Nouveau, Blauer Portugieser, Côtes de Provence, Côtes du Rhône rosé, Dolcetto, Jurançon Sec, Lagrein, Marsannay rosé, Montepulciano, Mosel-Saar-Ruwer, Primitivo, Riesling (spätlese/late harvest dry), Riesling Smaragd, Scheurebe, Schilcher, Smaragd, Teroldego, Vernaccia, Welschriesling, Zinfandel