

RIESLING CLOS STE. HUNE IN 3ER HK

-  F.E. Trimbach
-  Frankreich
Elsass
-  Riesling

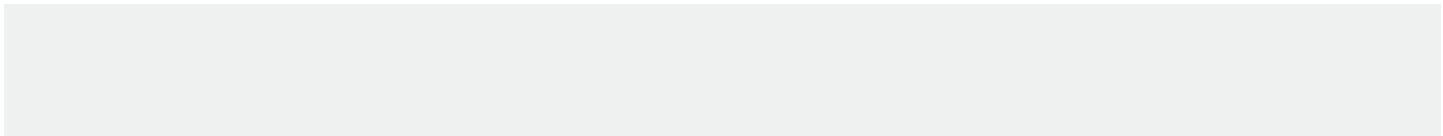


ARTIKELBESCHREIBUNG

Farbe: glänzendes Goldgelb

Duft: in der Nase pur und sehr elegant mit markanter Mineralität, Noten von Feuerstein, weißem Pfirsich und etwas Petrol

Geschmack: am Gaumen zugleich schlank, klar und kraftvoll mit eindrucksvoller Tiefe, enormer Spannung und markanter Frische, sehr pur, die markante, salzige Mineralität harmoniert perfekt mit der extrem konzentrierten, aromatisch gereiften Frucht (Steinobst, Apfel), saftig, feinwürzig, geschmacklich trocken, elegant, hochkomplex und harmonisch mit einzigartiger Länge, intensiv mineralischem Nachhall und unverkennbar herausragendem Potenzial



FARBE, GESCHMACK & MEHR	
Farbe	Weiß
Reifung	im Edelstahltank
ARTIKELDATEN	
Gebinde	3 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	3760105301200 63760105306337
ANALYSE	
Alkoholgehalt	13.5 %Vol

INHALT UND NÄHRWERT	
Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	F.E. Trimbach 68150 Ribeauville FR



PRODUZENTEN-INFO

Eines der besten Häuser im Elsass: Am Fuße der Vogesen, im malerischen Örtchen Ribeauvillé, ist die Domaine Trimbach zu Hause. Es gibt viele gute Domänen im Elsass und trotzdem nur ganz wenige mit diesem klaren, rassigen, trockenen Weinausbau. Auf nahezu allen Weinkarten der Spitzenrestaurants anzutreffen, gilt dieses Haus als eines der besten im Elsass. Ob der einfache Pinot Blanc oder der anspruchsvolle Riesling Frédéric Emile, das Qualitätsniveau ist bei allen Weinen erlesen. Trimbach besteht darauf, die großen Weine wie Riesling und Gewurztraminer erst nach drei Jahren Flaschenlagerung an seine Kunden zu geben. Denn erst danach beginnen sie, uns ihre klare mineralische Struktur, ihre Klasse und vollendete Finesse zu offenbaren.