





52020423 | 2023

## KARTHÄUSERHOFBERG RIESLING GROSSES GEWÄCHS



 Karthäuserhof

 Deutschland  
Mosel

 trocken

 100% Riesling

### ARTIKELBESCHREIBUNG

Die Monopollage Karthäuserhofberg hat eine Größe von fast 20 Hektar und ist nach Süd-Südwest ausgerichtet. Sie liegt auf einem Niveau von bis zu 254m über Meeresspiegel und hat in den steilsten Parzellen eine Hangneigung von bis zu 55%. Das Mikroklima, kurz vor der Mündung der Ruwer in die Mosel und der von rosa-kupferfarbenen Devon-Tonschiefer geprägte Boden machen ihn zu einem Paradies für die Erzeugung von Spitzen-Rieslingen. Die Trauben stammen hauptsächlich von unserer ältesten Parzelle im Karthäuserhofberg, dem Kronenberg mit ca. 90 Jahre alten Reben. Nach der selektiven Handlese wurden die Trauben schonend als Ganzes abgepresst. Der Most wurde über 18 Monate in Holzfässern ausgebaut, in denen die Gärung mit Naturhefen erfolgte. Nach der Gärung durfte der Wein bis zur Füllung auf der Vollreife reifen.



#### Speiseempfehlungen

Asiatische Küche  
Geflügel  
Fisch oder Meeresfrüchte



#### Genussempfehlung / Lagerfähigkeit

gut  
15-20 Jahre

### HERKUNFT

VDP Klassifikation VDP.GROSSES GEWÄCHS®

Boden Schieferboden

### FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Weiß

### ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l

Verschluss Naturkorken

EAN Flasche / EAN Karton  
4033513230615  
4033513230691

### ANALYSE

Alkoholgehalt 12.0 %Vol

Säure 8.5 g/L

Restzucker 0.5 g/L

### INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe enthält keinerlei Ei-Allergene  
enthält keinerlei Milch-Allergene

Angabepflichtige Inhaltsstoffe enthält Sulfite

Inverkehrbringer Karthäuserhof  
54292 Trier  
DE



## WEINNOTIZ

Die Monopollage, der Karthäuserhofberg gilt als eine der traditionsreichsten und faszinierendsten Weinlagen Deutschlands. Der steile Südwesthang des Karthäuserhofbergs im Ruwertal sorgt für optimale Sonneneinstrahlung und ein besonderes Mikroklima. Der mineralstoffreiche Schieferboden prägt die Weine mit einer unverwechselbaren Finesse und Eleganz, die das Terroir des Karthäuserhofbergs widerspiegeln. Seit über 1000 Jahren wird hier Weinbau betrieben. Diese lange Geschichte und das gesammelte Wissen prägen jeden Wein, der hier entsteht. Besonders die Kombination dieser beiden Rebsorten in der besonderen Lage sorgt für Weine von großer Komplexität, Frische und Langlebigkeit.

## WEINBEREITUNG

Strahlende Frucht & salzige Präzision mit einem Hauch Reduktion.

Der Wein zeigt sich in strahlendem, hellem Goldgelb und eröffnet in der Nase mit klaren Aromen von frischer Zitrone, saftigem rotem Apfel und exotischer Passionsfrucht, unterlegt von einer feinen, steinigen Mineralität. Am Gaumen präsentiert er sich frisch und animierend mit lebendigem Säurespiel, das harmonisch von einem feinen Schmelz ausbalanciert wird. Ungemein saftig, getragen von einer zarten salzigen Mineralität, klingt er in einem langen, präzisen Abgang nach.

## PRODUZENTEN-INFO

Der Karthäuserhof ist ein magischer Ort. Und das nicht in erster Linie aufgrund seiner idyllischen Lage. Er ist das achtälteste Weingut der Welt und seit Jahrhunderten die Wiege weltberühmter Rieslinge. Er wurde im Jahre 1335 von Karthäusermönchen gegründet, die ihn bis zur Säkularisierung als Weingut betrieben haben.

Das Weingut Karthäuserhof ist Weinliebhabern durch seine jahrhundertealte Tradition ein Begriff. Schon das ikonische Etikett am Flaschenhals sorgt für hohen Wiedererkennungswert, aber auch die legendäre Monopollage Karthäuserhofberg, die direkt am Fuße des Weinguts beginnt, steht für Einzigartigkeit. Seit über zwei Jahrhunderten befindet es sich in Familienbesitz.

BRUNO & Partner: Die junge Weinlinie BRUNO. BRUNO ist sozusagen der kleine Bruder des Karthäuserhofs. Frech, modern, laut, aber tief verbunden mit seiner Herkunft. Wo der Karthäuserhof für jahrhundertealte Tradition, Langlebigkeit und große Rieslinge steht, bringt BRUNO frischen Wind. Die Trauben stammen aus ausgewählten Moselweinbergen von Winzerinnen und Winzern, denen das VDP-Weingut Karthäuserhof vertraut. Die Weine sind frisch, trinkig und moderat im Alkoholgehalt und verbinden klare Frucht, lebendige Säure und eine feine Mosel-Mineralität.