

KARTHÄUSERHOFBERG RIESLING
GROSSES GEWÄCHS



-  Karthäuserhof
-  Deutschland
Mosel
-  trocken
-  100% Riesling

ARTIKELBESCHREIBUNG

Bis jetzt im Weingutskeller unter perfekten Bedingungen gereift und nun im perfekten Trinkalter und nur limitiert verfügbar.

 Genussempfehlung

sehr gut

HERKUNFT

VDP Klassifikation	VDP.GROSSES GEWÄCHS®
Boden	Schieferboden

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
-------	------

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.375 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	4033513329197

ANALYSE

Alkoholgehalt	13.5 %Vol
---------------	-----------

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	Karthäuserhof 54292 Trier DE



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
Neu und mit von der Partie: 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.