

## 2017 RIESLING halbtrocken Q.b.A. Nußdorfer Herrenberg



Allein im vergangenen Jahr 2017 hat der Riesling erneut um gut 100 ha Anbaufläche in Deutschland zugelegt. Das zeigt zum einen seine absolute Favoritenrolle im deutschen Weingenuss-Sortiment, aber auch seine besondere Eignung hierzulande als „cool climate“ Rebsorte. Trotzdem braucht er gerade bei seiner langen Reifezeit im Herbst besonders hochwertige Lagen und Böden, um sein Aromapotenzial in harmonischer Weise mit der typischen Säure im Glas zeigen zu können.

Deshalb ist für den Pfaffmann-Riesling die Einzellage Herrenberg unter anderem eine bevorzugte Lage für hochwertige Rieslinge. Der sandige Lößlehm-Boden sorgt dafür, dass sich Aromen wie weißer Pfirsich, Apfel, Ananas und Zitrone deutlich ausprägen und gemeinsam mit der spürbar mineralischen Note einen besonders frischen halbtrockenen Riesling ergeben.

Gerade in dieser mineralischen, frisch-fruchtigen Art passt der halbtrockene Riesling hervorragend zu süßen Desserts wie dem klassischen Pfirsich-Melba-Eis oder einer hausgemachten Zabaione an frischen Feigen, wenn er nicht schon pur genossen ohnehin ein Highlight des Abends ist.

Empfohlene Trinktemperatur: 8 – 10 °C

Trinkreife: Jetzt bis 2020

Alkohol: 12 % vol.

Artikel-Nr.: 28

Füllmenge: 0,75 l

Allergenhinweis: enthält Sulfite