



EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

Weingut Ulrich Langguth 12° Gourmet Riesling trocken

Artikel-Nr: 106093

ANBAUGEBIET Deutschland, Mosel

REBSORTE(N) Riesling

KLASSIFIZIERUNG QbA

ERZEUGER Weingut Ulrich Langguth

AUSBAU Die Weinstöcke, an denen die Trauben für diesen Wein gewachsen sind, stehen auf Grauschieferböden mit einer Hangneigung von bis zu 12°. Die Lese erfolgt mit der Hand und der Ausbau vollständig im Edelstahltank unter dem Einsatz von Reinzuchthefer.

VERSCHLUSS Schraubverschluss

BESCHREIBUNG Im Glas zeigt der Wein sich in einem hellgelb. Sowohl in der Nase, wie im Geschmack treffen verschiedene Zitrus- und Apfelnoten aufeinander und kombinieren sich mit einer knackigen Säure. Ein leichter Wein, der ein guter täglicher Begleiter ist.

SERVIEREMPFEHLUNG helles Fleisch, Pasta mit hellen Soßen, Fisch, Salate

SERVIERTEMPERATUR 10 – 12°C



Die Liebe zum Wein besteht in der Familie Langguth bereits seit 1789. Die Hänge, die sich über 4,5 ha zwischen Enkirch, Piesport und Traben-Trarbach verteilen, ragen mit bis zu 85% Neigung in südlicher Ausrichtung empor. Die Gradangaben auf den Flaschen zielen auf eben genau diese Hangneigungen ab und spiegeln die hauseigene Qualitätspyramide wider. Ein Einsatz von Maschinen ist hier schlichtweg nicht möglich, wodurch sicher ist, dass alles Handarbeit ist. Nach Patricks Übernahme des Weinguts von seinem Vater hat er es kräftig umgekrempelt und modernisiert. Eine strenge Trennung der Rieslinge nach Weinberglagen, die größtenteils spontan vergären folgte. Sei der Ausbau nun in 1.000 l Eichenholzfässern oder aber in hochmodernen Edelstahltanks, Patrick will vor allem Weine produzieren, aus denen vollkommen unverfälscht ihre Herkunft spricht. Gerade in den renommierten Lagen Gaispfad und Günterslay sind seine Anlagen größtenteils wurzelecht und durch konsequente Selektion und strenge Ertragsreduzierung konzentriert er einen wunderbaren Terroir Geschmack in seinen Weinen. Elegant und mineralisch, vollmundig und gehaltvoll bieten die Rieslinge pures Moselwein-Vergnügen.

