



# EGGERSSOHN

WEINKOMPETENZ FÜR DEN FACHHANDEL

## Weber Brüder „Einklang“ Riesling QbA trocken

Artikel-Nr: 175028

ANBAUGEBIET Deutschland / Saar

REBSORTE(N) Riesling

KLASSIFIZIERUNG QbA

ERZEUGER Saarweingut Weber Brüder

AUSBAU Edelstahl

VERSCHLUSS Kork

**BESCHREIBUNG** stahlig-kühle Nase, leicht reduktiv, mit Noten von grünen Äpfeln, Aprikosen und präserter Mineralität. Am Gaumen trocken mit saftig-spielerischer Säure und wieder zupackender Mineralität, an Gestein und vegetabile Noten erinnernd. Bestechend in Struktur und Geschmack, finessenreich und fein. Präzise herausgearbeitet im Säurespiel und von großer Strahlkraft und Eleganz.

**SERVIEREMPFEHLUNG** gedünsteter Fisch, Sushi

**SERVIERTEMPERATUR** 8-10 °C



Weinbau gehört seit vielen Generationen zur Familie Weber in Wiltingen an der Saar. Während aber die früheren Generationen ihre Trauben bei anderen Weingütern ablieferten, haben sie die beiden Brüder Stephan und Michael Weber nach ihrem Weinbau-Studium in Geisenheim dazu entschlossen, selbst Wein herzustellen. Ihre Philosophie ist, so naturnah wie möglich zu arbeiten. Das wird auch sehr konsequent eingehalten: im Weinberg werden keine Pestizide ausgebracht, sondern kleine Zwergschafe ‚widmen‘ sich des Unkrauts. Im Weinberg findet man nur die klassische Einzelpfahlerziehung - sehr aufwändig, bedeutet es doch Handarbeit und die dreifache Arbeit (verglichen mit Spaliererziehung), sowie sehr niedrige Erträge.

Im Keller werden alle Weine mit den eigenen, natürlichen Hefen vergoren und generell nicht entsäuert, wodurch auch die Terroirtypizität deutlich zum Vorschein kommt.

Der Einklang ist eine Lagencuvée aus Weinbergen, die am Altarm der Saar liegen. Der Name Einklang leitet sich vom Arbeiten ‚im Einklang mit der Natur‘ ab. Gelesen in drei Durchgängen. Ausbau im Edelstahl, 9 Monate auf der Feinhefe.

