



EGGERSSOHN

WEINKOMPETENZ FÜR DEN FACHHANDEL

Weber Brüder „Aphrodite“ Riesling QbA fruchtsüß

Artikel-Nr: 175029

ANBAUGEBIET Deutschland / Saar

REBSORTE(N) Riesling

KLASSIFIZIERUNG QbA

ERZEUGER Saarweingut Weber Brüder

AUSBAU Edelstahl

VERSCHLUSS Kork

BESCHREIBUNG Aphrodite war die Göttin der Liebe und Verführung. So auch dieser Wein: vielschichtige Nase mit Anklängen von Zitrus, Cheesecake, Trockenobst und einem Hauch Pflaume. Markante Säure gepaart mit saftiger Süße und weichen Mineraltönen ergeben einen Wein von sagenhafter Spannung, Komplexität und Brillanz. Ein exemplarischer Saarwein; vorbildlich in Finesse, Eleganz und Struktur.

SERVIEREMPFEHLUNG Gerichte aus dem Wok, Kimchi, warme Speisen

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.

