

M&B

MÜLLER - DR. BECKER

Dalsheimer Riesling vom Bürgel

Der fruchtige Klassiker-

Für Liebhaber trockener und fruchtiger Weißweine.

| | |
|------------------|--------------------------|
| Lage: | Dalsheimer Bürgel |
| Boden: | Kalkmergel (mineralisch) |
| Alter der Reben: | 28 Jahre |
| Rebsorte: | 100% Riesling |
| Jahrgang: | 2020 |
| Alkohol: | 12,0% |
| Fruchtzucker: | 4,9 g/l |
| Fruchtsäure: | 7,2 g/l |

Die frühe Verbreitung des Rieslings mit ersten Belegen für das 15. Jahrhundert, der Wuchs, die Größe der Traubenbeeren, die lange Reifezeit und Frostfestigkeit zeigen die Verwandtschaft mit den Wildreben. Die längste Rieslingtradition haben wohl die Winzer im Rheingau und an der Mosel; von dort gibt es historische Dokumente, die auf die Jahre 1435 bzw. 1465 zu datieren sind. Hinweise auf die Verbreitung im heutigen Rheinhessen und der Pfalz stammen aus dem ausgehenden 15. und der ersten Hälfte des 16. Jahrhunderts. Riesling gehört(e) nicht nur heute, sondern auch im 17. und 18. Jahrhundert zu den staatlicherseits empfohlenen Rebsorten. Gerätselt wird nach wie vor über die Namensableitung: Steht das Wort Riesling mit Verrieseln, mit reißender Säure, mit "edles Reis" oder mit Rusling (dunkles Holz) im Zusammenhang?

Geschmack: im Duft dominieren Pfirsich oder Apfel, im Geschmack spürt man eine rassige Säure. Fruchtiger Klassiker, feines Spiel zwischen Fruchtzucker u. Fruchtsäure.

Speisenempfehlung: Gerichten, gedünstetem See- und Süßwasserfisch, gekochtem Fleisch mit hellen Saucen, und kleinem Hausgeflügel.

Trinktemp.: 8-10°C

Weingut Müller-Dr.Becker ist empfohlen in :



Vinum

DER FEINSCHMECKER
DAS INTERNATIONALE GOURMET-JOURNAL

falstaff

