

## *Trittenheimer Altärchen Riesling Kabinett - Feinherb Weingut Josef Schmitt*

Das Weingut Josef Schmitt ist ein klassischer Familienbetrieb, beheimatet im bekannten Weinort Trittenheim, der sogenannten „Rieslinginsel“. Der Riesling findet in Trittenheim seine erste urkundliche Erwähnung für das Moseltal. Die berühmte Moselschleife lässt Trittenheim wie eine Insel erscheinen. Die Grundlagen für wertvolle Riesling-Weine sind die Schiefer-Steillagen, die berühmte Trittenheimer Apotheke und das bekannte Trittenheimer Altärchen. Die Weine des Weinguts sind eine Symbiose aus natürlich Gewachsenem und der handwerklichen Kunst des Winzers, mit dem Wissen aus mehreren Generationen. Gegründet Anfang des 19. Jahrhunderts bewirtschafteten schon der Großvater und der Urgroßvater neben ihren eigenen Weinbergen auch die Trittenheimer Weinberge des Bischofs von Trier, bis hin zum Ausbau dieser „vornehmen“ Weine.

Heute bewirtschaftet Bernhard Schmitt, seit seiner Ausbildung an der Hochschule in Geisenheim den 4 Hektar großen Weinberg, der mit 96 % Riesling und 4 % Weissburgunder bestockt ist. Er erzeugt ausdrucksstarke Rieslingweine mit langanhaltenden Fruchtaromen und der Mineralität der Weinberge, sowie der animierenden Leichtigkeit von Moselriesling.

|                         |                                 |
|-------------------------|---------------------------------|
| Anbaugebiet:            | Trittenheim - Mosel/Deutschland |
| Rebsorte:               | Riesling                        |
| Alkohol:                | 10 % Vol.                       |
| Lagerdauer:             | 1 – 2 Jahre                     |
| Restzucker:             | 19,9 g/l                        |
| Säure:                  | 7,0 ‰                           |
| Serviertemperatur:      | 8 – 10 °C                       |
| <u>Allergenhinweis:</u> | enthält Sulfite                 |
| EAN-Code Flasche:       | 4 260 446 140 036               |



Art-Nr. 11005

|                 |   |
|-----------------|---|
| Charakteristik: | In der Nase der Duft nach reifen Äpfeln, welcher sich auch am Gaumen wiederfindet. Ein klassischer, feinherber Riesling, der die Zunge mit einer zarten Fruchtsüße umschmeichelt. |
| Passend zu:     | geräuchertem Fisch, feinen Salaten, Lamm- und Wildgerichten   |