

Lorenzhöfer Riesling Kabinett - Trocken *Weingut Karlsmühle*

Seit Ende der 70er Jahre führt Peter Geiben das Weingut Karlsmühle. Zu den Lagen im Ruwertal gehören das Kaseler Nies'chen, Kaseler Timpert, Kaseler Kehrnagel und der Lorenzberg. Für ihn ein faszinierendes Handwerk, mit der Möglichkeit, mit dem Ökosystem Weinberg, durch Erfahrung, Wissen, und Geduld, Weine von höchster Güte zu erzeugen: geprägt von kristallklaren Fruchtaromen, komplexem Geschmack, dem unverwechselbaren Terroir der Weinbergslagen, dem Mikroklima des Ruwertales und seiner Ökologie. In dieser schöpferischen Synthese von Boden, Mikroklima, gesunden alten Rebstöcken und der Intuition des Winzers liegen die Geheimnisse der großen authentischen Weine. Das Weingut Karlsmühle befindet sich in Mertesdorf direkt an der Ruwer, einem Nebenfluß der Mosel. Als einziges Weingut an der Ruwer haben sie Weinberge rechts (Kaseler Nies'chen, Lorenzberg, Kehrnagel) und links der Ruwer (Kaseler Timpert). Kennzeichnend für die Weine ist ihre typische Mineralität bedingt durch den Schieferboden und die Steilhänge, die meist in Handarbeit bearbeitet werden.

Anbaugebiet:	Mertesdorf - Ruwer/Deutschland
Rebsorte:	Riesling
Alkohol:	11 % Vol.
Lagerdauer:	2 - 3 Jahre
Restzucker:	8,0 g/l
Säure:	7,0 ‰
Serviertemperatur:	8 - 10 °C
<u>Allergenhinweis:</u>	enthält Sulfite
EAN-Code Flasche:	4 260 040 357 229



Art.-Nr. 13372

Charakteristik:	Trocken, leichter Riesling mit einer erfrischenden Säure, frisch-fruchtige Aromen nach Zitrus-Abrieb und grünem Apfel.
Passend zu:	Vorspeisen, Fisch, hellem Fleisch, Geflügel und Spargelvariationen.