

## *Riesling Quant QbA* *Weingut Carl Loewen*

Leichter, charaktvoller Riesling ist das Ideal des Moselweines. In hochklassigem Terroir und mit Reben in biblichem Alter reifen die Trauben heran. Im Weinkeller versucht Herr Loewen diese Schätze der Natur mit minimalistischen Eingriffen aufblühen zu lassen. Seine Philosophie orientiert sich an der traditionellen Weinbereitung, die sie auf zeitgemäße Art interpretieren.

Die Tradition des Weingutes führt zurück ins Jahr 1803. In der Säkularisation unter Napoleon kauften seine Vorfahren Weinberge in der Maximiner Klosterlay. Auf diesen Weinbergen gründet bis heute das Weingut. Besonders stolz ist Herr Loewen auf einen ganz besonderen Weinberg: 1896 wurde die Parzelle im Maximin Herrenberg wurzelecht gepflanzt. Einer der ältesten Rieslingweinberge der Welt. Dieser Weinberge ist bis heute im Original erhalten und bietet die Grundlage für Spitzenweine.

Anbaugebiet:	Leiwen - Mosel/Deutschland
Rebsorte:	Riesling
Alkohol:	12 % Vol.
Lagerdauer:	4 – 5 Jahre
Restzucker:	12 g/l
Säure:	7,4 ‰
Serviertemperatur:	8 – 10 °C
<u>Allergenhinweis:</u>	enthält Sulfite
EAN-Code Flasche:	4 260 079 676 315



Art.-Nr. 11444

**Charakteristik:** Bis in den November reift der Riesling, um einer vollen Fruchtausprägung Zeit zu geben. Bei der späten Lese der Trauben ist die Witterung schon kalt, der Most kommt mit tiefen Temperaturen in den Keller. Vielen Weinen bleibt ein kleiner, natürlicher Zuckerrest. Diese Weine zeigen eine wunderschöne Harmonie bei einem trockenen Geschmackseindruck, eben harmonisch trocken.

**Passend zu:** Aperitif, Vorspeisen aller Art, Muscheln, Fisch, hellen Fleischsorten