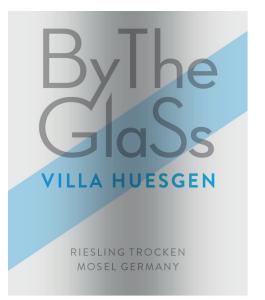
VILLA HUESGEN

FACT SHEET

2023 BY THE GLASS | RIESLING TROCKEN





Das Weingut VILLA HUESGEN in Traben-Trarbach blickt seit 1735 auf eine Historie im Weinbau und Weinhandel zurück und wird heute von Ado Huesgen in der 8. Generation geführt. Mit großer Liebe zur Moselregion und ihren Schiefersteillagen, mit Leidenschaft für das Handwerk in Natur und Keller sowie Respekt und Verantwortung für Natur und nächste Generationen, entstehen feine und komplexe Weine. Jeder einzelne gemacht, um den Moment zu genießen.

TERROIR

Die Schiefersteillagen der Mosel, das besondere Klima warmer Tage und kühler Nächte verleihen dem Rieslingwein seinen einzigartigen Geschmack. Als bedeutendste Rebsorte der Region erfreut sie sich großer Beliebtheit.

WEINBESCHREIBUNG

Leuchtend gelbe Farbe mit grünen Reflexen. Elegante und doch anhaltende Nase mit typischem Aroma, das an reife Aprikosen und Zitronenschalen, Sternfrucht und Anklänge von weißen Blüten erinnert, ergänzt durch eine feine, fast rauchige Schiefermineralität. Am Gaumen gut ausbalanciert mit knackiger Säure, feiner Frucht und deutlicher Mineralität, ein erfrischend knackiger Riesling mit sehr guter Länge.

KEY FACTS

Region: Mosel

Rebsorte: 100 % Riesling

Klassifikation: Qualitätswein b.A. trocken Alc: 11,5 % Zucker: 5,3 g/l Säure: 7,0 g/l

Alter der Reben: 10-15 Jahre Ausbau: Edelstahltanks

Alterungspotential: 2 Jahre und mehr Passt zu: Pasta mit Meeresfrüchten.

Trinktemperatur: 7-9°C

Formate: 0,75 |