



VILLA HUESGEN

FACT SHEET

2014 Trabener Würzgarten Riesling Kabinett trocken

Lage: Der Trabener Würzgarten mit Ausrichtung Süd-West verfügt über einen felsigen Grauschieferboden, der einen besonders aromatischen und fruchtigen Riesling erzeugt. Die Reben in diesen Weinbergen sind über 30 Jahre alt.

Weinbeschreibung: Villa Huesgen Kabinett trocken verfügt über eine klare helle Farbe mit einem grünlichen Farbton. Ausdrucksstark in der Nase mit Aromen, die an Limone und frische Zitronenzeste und Boskop-Äpfel erinnern. Eine diskrete Schärfe mit einem Hauch von floralen Aromen. Am Gaumen sehr gut strukturiert mit einer feinen Frucht und einer leichten Mineralität, einem fruchtigen Abgang und hervorragender Länge. Ein perfekter Essensbegleiter.



Key Facts

Lage: Trabener Würzgarten
Rebsorte: 100 % Riesling
Klassifizierung: Qualitätswein trocken
Alk.: 9,5% Säure: 6,8 g/l Zucker: 7,5 g/l
Alter der Reben: über 30 Jahre
Anbau: Verzicht auf Herbizide,
nachhaltiger Weinbau
Ausbau: Edelstahl, Schwerkraftprinzip,
Kaltvergärung
Alterungspotential: 10 Jahre plus
Trinktemperatur: 8-11°C
Passt zu: hellen Wildgerichten, Kalb- und
Geflügelgerichten
Formate: 0,75 l

VILLA HUESGEN Estate, das traditionsreiche Familienunternehmen, 1735 gegründet, wird heute von Adolph Huesgen VIII geführt. Die Passion für Wein liegt im Blut. Diese ist gepaart mit seiner Lust, etwas Einzigartiges in Teamarbeit zu erzeugen. Mit viel Idealismus und Innovationsfreude hat Adolph Huesgen VIII das heute 7ha große Weingut der Familie neu geformt, das seit 2005 unter dem Namen VILLA HUESGEN firmiert. Das Unternehmen und die Weine sind von seiner lässig eleganten Handschrift geprägt. Ganz nach dem Motto ‚Made by happy people‘ leben Adolph Huesgen VIII, seine Familie und sein Team die Freude über ihre Weine nach außen und innen.