



Karthäuserhof

Riesling Karthäuserhofberg Kabinett VDP Grosse Lage



2023, 750 ml



Deutschland, Mosel



9912012099



Riesling

Alkoholgehalt:

9,0 %



Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

Ziegenfrischkäse mit Wildkräutersalat und kleinen Walderdbeeren

(vegetarisch)

Karottensuppe mit Garnele und Ingwer

Carpaccio vom Wolfsbarsch mit Zitronenwürfeln, Basilikum und

Olivenöl

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 29.07.2025

Info zum Wein:

Die Trauben für unsere klassischen Prädikatsweine entstammen unserer exklusive Monopollage Karthäuserhofberg mit einer optimalen Ausrichtung nach Süd Südwesten und einer Hangneigung von bis zu 55%. Das besondere Mikroklima und der durch rosa-kupferfarbenem Devon-Tonschiefer geprägte Boden machen ihn zu einem Paradies für die Erzeugung von Spitzen-Rieslingen.

Info zum Ausbau:

Die Trauben werden von Hand gelesen, im Anschluss schonend gepresst und im Edelstahl kontrolliert vergoren. Anschließend reift der Wein für sechs bis acht Monate auf der Vollhefe.

Farbe:

Helles Zitronengelb mit deutlichen grünen Reflexen.

Nase:

Vom kühlen Schiefer wunderschön geprägter Duft, der mit ausreichend Sauerstoff süße Noten von Zitrone, Pfirsich, Apfel, Apfelschale und gezuckerte rote Johannisbeere offenbart. Ein junger Riesling, der und noch von zurückhaltender Eleganz geprägt ist.

Gaumen:

Eine feine fruchtige Süße bestimmt den Auftakt des 2023er Kartäuserhofberg Riesling Kabinett, der mit einer Frische und Leichtigkeit kokettiert und damit den Gaumen verführt. Die feine Süße gerät vollkommen in den Hintergrund, steigert aber zusätzlich die animierende Trinkfreude. Ein Wein, den man vortrefflich als Purist genießen kann, oder mit kulinarischer Begleitung, die von fruchtigen und pikanten Noten geprägt ist.