## Diel

# *Dorsheim Riesling "Eierfels"*

**2024, 750 ml**

**Deutschland, Nahe**

**9912012354**

**Riesling**

**Alkoholgehalt:** 11,5 %

## Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Unbedingt dekantieren und aus größeren Gläsern genießen.

Vegetarisches Thai Curry

Gelbschwanz Tartar mit Yuzu und Sesam-Cracker

Zitronenhuhn aus dem Ofen mit grünen Oliven auf Risotto

# Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 28.05.2026

**Info zum Wein:**
Im Stil eines Großen Gewächses wurden die Lagen Goldloch und Burgberg in diesem Wein gekonnt vereint.
Schonende Kelterung der Trauben. Vergärung und Lagerung mit Naturhefen in mehrjährigen Stückfässern aus heimischen Eichenwäldern.
**Farbe:**
Strahlendes Goldgelb mit grünen Reflexen.

**Nase:**
Im Auftakt mutet der 2024er Dorsheimer Riesling „Eierfels“ noch jugendlich verschlossen an, zeigt aber bereits Tiefe, Feinheit und Komplexität. Also ab in die Karaffe mit ihm, dann eröffnen sich uns weißer Pfirsich, Zitronenzeste und eine deutliche Kräuterwürze. Seine kühle Finesse und Mineralität ist bereits allgegenwärtig und kitzelt in der Nase.

**Gaumen:**
Am Gaumen fächert sich ein schlanker präziser Wein mit viel Druck und Würze auf, die Kräuternoten sind sehr präsent und zugleich besitzt er eine überbordende Frische. Viel Mineralität paart sich mit lebendiger Säure, einer saftigen Dichte und deutlich salziger Spur im langen Nachhall. Ein nobler Wein mit zartem Alkohol von lediglich 11,5Vol% der zugleich fantastisches Entwicklungs- und Reifepotential zeigt. Wow!