

TESCH

Weingut Tesch



Deutschland

Nahe



Riesling Krone trocken Nahe 2024 Weingut Tesch

Weingut

Wer nicht glauben will, dass die Rückbesinnung auf alte Techniken und Überzeugungen hochmodern und richtungsweisend sein kann, trinke ein Glas Riesling unplugged von Dr. Martin Tesch und lasse sich auf angenehmste Art eines Besseren belehren. Das Weingut Tesch in Langenlonsheim ist wahrlich ein Traditionsweingut, seit 1723 ist es nun in Familienbesitz. Dr. Martin Tesch, derzeitiger Patron des Weingutes und studierter Mikrobiologe, ist leidenschaftlicher Verfechter des Terroirgedankens und mindestens ebenso leidenschaftlicher Gegner uniformer Massenproduktion. Sein starker Charakter prägte seine Weine von Beginn an. Aber Martin Tesch wäre nicht Martin Tesch, würde er sich in seinem Weinkeller verstecken. Sein Komplett-Paket geht weiter. Nicht zuletzt sein gesamtes "CI", das Design seiner Etiketten und der Ausstattung seiner Weine (wofür er als erster Winzer weltweit den begehrten Red Dot Design Award erhielt), die konsequente Umstellung auf den hochwertigen StelvinPlus-Drehverschluß und seine Vision, den Riesling in ungewohnten Märkten zu etablieren - über seine Freundschaft zu der Punk-Rock-Band "Die Toten Hosen" hat er den Unplugged zum offiziellen Backstage-Wein bei internationalen Musik-Events gemacht - machen ihn zu einem der innovativsten Winzer Deutschlands, wenn nicht weltweit. Aber natürlich ist dies alles nur dem idealen Endergebnis geschuldet: Riesling pur!

Tipp

Ein steiler Südosthang mit Lösslehm Böden und Sandstein gibt dem Riesling Krone seinen unverwechselbaren, mineralisch-eleganten Charme. Der Winzer verleiht ihm sein kompromißloses, ehrliches Auftreten - eben ein echter "Tesch".

Nährwertangaben: (pro 100 ml)

Brennwert: 314 kJ / 75 kcal
Kohlenhydrate: 1,3 g
davon Zucker <0,5 g
Zutaten: Trauben, Zucker, Antioxidantien

Expertise

Jahrgang:	2024
gesetzl. Herkunft:	
Alkoholgehalt:	12.50 % Vol.
Restzucker:	3.00 g/l
Säure:	8.20 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Nahe
Ausbau:	Edelstahltank
Rebsorten:	Riesling

Vinifizierung

Lese der Trauben spät im Oktober, Selektion von Hand, Vergärung im Stahltank und langsamer Ausbau im großen Holzfass

Sensorik

Leuchtend gelb, Äpfel und Pfirsich, frisch saftig und komplex mit feinsten Mineralität

Passt gut zu

Leberpastete mit Gurkenkompott, Spargelterrinen

Lagerfähig

7 Jahre