



MARGARETHENHOF

WEINGUT WEBER

Weingut Nicolas Weber Margarethenhof



Deutschland

Mosel



Riesling Schieferstein feinherb Mosel QbA 2025 Weingut Weber Margarethenhof

Weingut

Südlich von Trier, ganz in der Nähe der Grenze zu Luxemburg, liegt das kleine Winzerdorf Ayl an der Saar, Heimat des seit 1986 von Dorothee und Jürgen Weber in der dritten Generation bewirtschafteten Weingutes Margarethenhof. Rund um die weltbekannte Lage Ayler Kupp liegen die Weinberge, auf denen natürlich in erster Linie Riesling, aber auch Exoten wie Auxerrois oder Elbling bestockt sind. Die Böden um die Ayler Kupp und den Weinbergen der südlichen Weinmosel bestehen aus tiefgründigem Schiefer- und Muschelkalk, was den Weinen eine herrlich kühle und elegante Ausprägung gibt. Das Weingut, das in den Gemäuern der ehemaligen Ayler Winzergenossenschaft untergebracht ist, liegt malerisch mit perfektem Blick auf die Ayler Kupp. Auf dieser sehr charakteristischen Erhöhung befinden sich die besten Lagen an der Spitze der Kupp im Besitz des Weingutes. Die sehr sympathischen Webers tun ausserdem das Ihrige, um die feine Fruchtigkeit und Mineralität in ihren Weinen besonders auszuarbeiten, und so entstehen Weine von erfrischender Süffigkeit und viel Charakter.

Tipp

Sehr typischer Riesling von der Mosel mit perfekt ausbalanciertem Spiel zwischen Säure und feinfruchtiger Süße.

Nährwertangaben: (pro 100 ml)

Brennwert:	289 kJ / 69 kcal
Kohlenhydrate:	2,1 g
davon Zucker	2,1 g
Zutaten:	Trauben, Zucker, Antioxidantien

Expertise

Jahrgang:	2025
gesetzl. Herkunft:	QbA Ortswein Mosel
Alkoholgehalt:	10.50 % Vol.
Restzucker:	20.80 g/l
Säure:	6.60 g/l
Geschmack:	feinherb
Anbaugebiet:	Mosel
Ausbau:	Edelstahltank
Rebsorten:	Riesling

Vinifizierung

Handlese, behutsame Traubenverarbeitung, mit Füßen gepresste Maische zum Teil über Nacht stehen lassen (12h), spontan vergoren

Sensorik

Fruchtige Riesling-Nase, Pfirsich und Maracuja, schöne Süße-Säure-Balance, feinfruchtig

Passt gut zu

asiatischen Gerichten

Lagerfähig

5 Jahre

vegan