

Riesling Brauneberger

Feinherb
Weingut Klosterhof

Anbaugebiet: Deutschland / DQW Mosel

Rebsorte(n): Riesling

Ausbau / Herstellung: Dieser Wein wird im Edelstahltank spontan vergoren.

Charakteristik: Jahrgang 2025
Dezente Fruchtnoten von frischen Weintrauben, Birnen, Aprikosen und weissen Pfirsichen, umgarnt von feinen Hefe- und Schiefergesteinnoten, präsentieren sich in der Nase. Am Gaumen zeigt er sich in wunderschöner Harmonie mit einer dezenten Fülle, einer erfrischenden Säure und einer leckeren Fruchtsüsse. Ein erfrischender, einladender, süffiger Wein.
Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Dieser Riesling passt perfekt zum Apéritif, zu frischen Ziegenkäse, zu Raclette und Fondue, zu Salaten an Balsamicosauce, zu Spargeln, Sushi und Süsswasserfischgerichten.

Das Familienweingut befindet sich im ehemaligen Kloster der Franziskanerinnen in Brauneberg an der Mittelmosel. Es werden hier auf Steilhängen (bis 65% Steigung!) mit reichhaltigen Schieferböden rund 10 Hektaren Reblagen wie Brauneberger Juffer, Juffer Sonnenuhr, Klostergarten und Wintricher Grosser Herrgott bewirtschaftet. Die Hauptrebsorte ist mit 65% Anteil der Riesling, die restlichen 35% verteilen sich auf Pinot Noir, Weisburgunder, Chardonnay, Regent und Müller-Thurgau. Bereits seit 1920 werden hier von der Familie Thomas Reben bewirtschaftet. Seit dem Jahrgang 2018 führen die beiden Söhne Benjamin und Dominique Thomas (im Bild) die Geschicke des Weinguts.



Vennerhus Weine AG
Dorfstrasse 14 3506 Grosshöchstetten Tel. 031 711 15 75 info@vennerhus.ch www.vennerhus.ch