



Riesling Sélection

Bechtel-Weine

Anbaugebiet: Schweiz / Zürich AOC

Rebsorte(n): Riesling

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgte im Edelstahltank.

Charakteristik: Jahrgang 2023

Der Wein präsentiert sich in einem klaren, leuchtenden Gelb. In der Nase vereinen sich fruchtige Noten von Quitte, reifen Mangos und Grapefruit, begleitet von einer subtilen Bergamottnote und einer feinen Mineralität. Am Gaumen zeigt sich dieser Riesling erfrischend mit einer harmonischen Säurestruktur und einer ausgewogenen Textur. Er besitzt eine schöne Fülle und vermittelt ein lebendiges Gefühl von Frische. Der Abgang ist lang und hinterlässt eine angenehme, mineralische Note. Eine gelungene Balance zwischen Frische, Frucht und Komplexität.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisempfehlung: Dieser Riesling ist der perfekte Begleiter zum Apéritif und harmoniert hervorragend mit pikanten

Gerichten wie asiatischer Küche, würzigen Tapas oder gegrilltem Gemüse sowie mit feinen Krustentieren wie Garnelen und Hummer.

Qualitätsweine aus Eglisau ZH

In Eglisau werden seit über 1'000 Jahren Reben gepflegt. Die sonnigen Hänge der Grand Cru Lage sind schon von Weitem sichtbar und prägen das Bild des historischen Städtchens am Rhein.

Seit 2008 keltert Mathias Bechtel in diesem idyllischen Ort hochwertige, sortenreine Jahrgangsweine. Seine Weine verkörpern seine tiefe Leidenschaft für die Weinkultur. Mit grossem Respekt gegenüber der Natur und viel Handarbeit sorgt er im Rebberg und bei der Verarbeitung der Trauben für einen besonders schonenden Umgang – stets mit dem Ziel, den natürlichen Geschmack der Trauben zu bewahren.

Mit seinem Engagement und seinem Qualitätsanspruch möchte Mathias Bechtel dem Grand Cru Eglisau jenes Renommee verleihen, das diese eindrucksvolle Top-Lage am Rhein verdient.

