



## Riesling Alte Reben 2019

Der Riesling Alte Reben zeigt sich im Glas hellgelb mit grünen Reflexen. In der Nase sauber mit reifer Aprikosenfrucht, Reine-Claude und Noten von gebackenem Mürbeteig. Am Gaumen opulent, gute Struktur und Länge. Auch hier bestätigt sich die Aprikose mit dezentem Vanille-Anklang, reifer Säure und viel Aromatik. Ein besonderer Genuss- und Spezialitätenwein von über 120-jährigen Rebstöcken!

Produzent Villa Huesgen Kategorie Weisswein Land Deutschland

Region Mosel Klassifizierung QW 2019 Jahrgang Flaschengrösse 75 cl Alkohol 12.5 % Trinktemperatur 8° - 12° Lagerfähigkeit bis 2029 Traubensorten Riesling Allergie-Infos enthält Sulfite

Artikelnummer 412869

Passt zu Käse, mildem Käse, Geflügel,

Kalbfleisch

Bewertungen Robert Parker 90/100



Kaltvergärung, mit längerer Maischestandzeit. Der Ausbau erfolgt im Doppelstück-Holzfass (2400 Liter).

## Terroir

Enkircher Steffensberg: eine Lage, die nach der «preussischen Lagenklassifizierung von 1868» der höchsten Klasse zugeordnet wurde. In den Steillagen mit teilweise über 50 % Steigung und einer reinen Ausrichtung nach Süden findet man den kupferroten und grauen Schiefer, der dem Weine seine kraftvolle Struktur gibt. Die Trauben dieses Weins stammen von 100-120 Jahre alten, wurzelechten Rebstöcken. Ihre Lockerbeerigkeit und kleine Grösse schenken dem Wein besondere Intensität und Eleganz.









## Geschichte

Das traditionsreiche Familienunternehmen, 1735 gegründet, wird heute von Adolph Huesgen VIII. geführt. Die Passion für Wein liegt ihm im Blut. Diese ist gepaart mit seiner Lust, etwas Einzigartiges in Teamarbeit zu erzeugen. Mit viel Idealismus und Innovationsfreude hat Adolph Huesgen VIII. das heute sieben Hektar grosse Weingut der Familie neu geformt, das seit 2005 unter dem Namen Villa Huesgen firmiert. Das Unternehmen und die Weine sind von seiner lässig eleganten Handschrift geprägt. Ganz nach dem Motto «Made by happy people» leben die Familie und das Team die Freude über ihre Weine nach aussen und innen.

