

2022 Albiger Schloss Hammerstein, Faberrebe, Spätlese, süß

Deutschland | Rheinhessen

Beschreibung

Mit einer sonnenverwöhnten Süße, die auf der Zunge zergeht, verkörpert dieser edle Tropfen die Quintessenz der Faberrebe, einer Rebsorte, die für ihre ausgeprägten aromatischen Eigenschaften bekannt ist. Im Glas entfaltet sich eine harmonische Symphonie aus exotischer Ananas und vollreifer Aprikose, ergänzt durch eine zarte Jasminnote, die dem Wein eine blumige Komplexität verleiht. Eine subtile Muskatwürze durchwebt das Bouquet und unterstreicht die einzigartige Charakteristik dieses Weißweins. Im Mund ist er ausdrucksstark und aromatisch, mit einer fruchtigen Präsenz, die durch eine lebendige Säure ausgeglichen wird, welche ihm eine angenehme Frische verleiht.

Wussten Sie schon?

Albiger Schloß Hammerstein - Schloss, Villa, Haus? Wenn sich sogar Namensforscher unsicher sind und sich alte Geschichten aus dem Dorf darunter mischen: Dann hat man die wildesten Interpretationen. Von einem Schloss, einer Burg auf dem Berg ist die Rede: In der Nachbargewann „Im Sumborn“ wurden Überreste einer römischen „Villa rustica“ entdeckt. Die Trümmer wurden wohl als mittelalterliche Burg interpretiert – und der Name etablierte sich. So viel zum Schloss. Warum aber gerade der Name Hammerstein? Es gibt Hinweise, dass hier die Reichsgrafen von Hammerstein im frühen Mittelalter begütert waren.

Passt zu:

Dieser saftige Wein passt hervorragend zu Desserts wie einer feinen Crème brûlée oder zu frischem Fruchtsalat. Ebenso harmoniert er wunderbar mit scharfen asiatischen Gerichten, bei denen seine Süße die Schärfe elegant balanciert.

TECHNISCHE DATEN

JAHRGANG:	2022	LAND:	Deutschland
REBSORTE:	Faber	ANBAUGEBIET:	Rheinhessen
KATEGORIE:	Weißwein	GESCHMACK:	süß
TRINKREIFE:	bis 2032	ALLERGENE:	enthält Sulfite
INHALT:	0,75 L	RESTZUCKER:	58,6 g/l
SÄURE:	5,7 g/l	ALKOHOL:	9 vol. %
TRINKTEMPERATUR:	gekühlt		



