KLAUS PETER KELLER
Riesling
Limestone Kabinett Deutschland



Jahrgang:	2024
Inhalt:	75 cl
Produzent:	**Klaus Peter Keller**
Traubensorten:	Riesling (Rheinriesling)
Alkoholgehalt:	9.00% Vol.
Ausschenktemparatur:	8-10°

Ein Parade-Beispiel eines "Kabis", wie wir ihn lieben - Sortentypisch, mit frischem Duft nach Aprikosen, Zitrusfrüchten, weissem Pfirsich und etwas Apfel, dazu Blüten Düfte und fein-mineralischen Noten. Am Gaumen trinkfreudig, verspielt, mit toller Balance von zart akzentuierter, spielerischer Restsüsse und süffig-knackiger Frische.

Empfehlung

Wunderbar süffiger "Kabi" mit Anspruch zum Apéro, jedoch auch ein toller Begleiter zu Fischgerichten und speziell auch zu dezent scharfer, asiatischer Küche, etwa Zitronengras-Kokos Suppe mit Garnelen oder Tataki vom Lachs mit Wasabi-Soja Dip.

Produzent

Im rheinhessischen Dalsheim steht das Weingut Klaus Peter Keller als Synonym für absolute Spitzenqualität im deutschen Weinbau. Hier entsteht etwas ganz Besonderes: Weine, die international Maßstäbe setzen und regelmäßig zur absoluten Spitze gehören. Klaus Peter und Julia Keller vereinen handwerkliche Präzision, tiefes Terroir-Verständnis und kompromisslose Leidenschaft zu einem Stil, der gleichermaßen kraftvoll, elegant und zutiefst berührend ist. Ihr Anspruch: Weine zu erzeugen, die Weltklasse verkörpern – und das mit Herkunft, Charakter und Tiefgang. Die Rieslinge von Keller, allen voran der legendäre „G-Max“ oder die Lagen Abtserde, Morstein und Hubacker, sind präzise, mineralisch, voller Spannung und von fast dramatischer Ausdruckskraft. Auch Spätburgunder zeigt hier große Klasse. Keller steht für mehr als Wein – es ist Emotion, Energie und Ausdruck von Terroir auf höchstem Niveau, ein Bekenntnis zur Natur und zu großer Weinbaukunst.