

Allendorf Riesling QbA trocken

Weingut Allendorf, Rheingau, Deutschland



Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Riesling
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	frisch, unverblümt, lebendig
Alkohol:	12 vol. %
Serviertemperatur:	10 -12 °C
Servierempfehlung:	zu Vorspeisen oder als Begleiter für gesellige Abende
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
	0,25 Liter
Artikel-Nr.:	10 60 74 (0,75)
	10 60 75 (0,25)

Charakteristik

Dezenter Duft nach frisch aufgeschnittenen Äpfeln. Feines Spiel auf der Zunge mit verspieltem Körper. Im Trinkfluss zeigt sich die ganze Frucht und Finesse des Rieslings.

Klima/Terroir

Von Hallgarten bis Rudesheim, wo der Rhein seinen sonst so zielstrebigem Lauf ändert, wachsen im Schutz des Taunusgebirges unsere Reben. Durch den Wechsel der Fließrichtung entstehen Südhänge, auf denen unsere Trauben mit Sonne verwöhnt werden. Die vielfältigen Böden vom Lehm-Löss bis Quarzit ermöglichen viele Facetten.

Ausbau

Der Wein ist ein harmonischer Vertreter seiner Art. Das ehrliche Handwerk ist überzeugend in seiner Klarheit. Die Rebsorte ist filigran herausgearbeitet.

Das Weingut

Die Geschichte der Familie Allendorf geht weit bis in das 13. Jahrhundert zurück. Die Familie ist somit seit mehreren Jahrhunderten im Rheingau verwurzelt. Den Grundstein für den erfolgreichen Weinanbau legte Philipp Anton Allendorf im Jahr 1773. Das Weingut, welches sich bis heute in Familienbesitz befindet, besteht in seiner jetzigen Form seit den 70er Jahren. Rund um den Georgshof befindet sich heute das Weingut Fritz Allendorf. Auf 75 ha hat das Familienunternehmen in den letzten 50 Jahren mehr als 100 Mitarbeiter beschäftigt, aus denen in letzten Jahren viele Winzer und Meister hervorgegangen sind. Heute beheimatet das Weingut vier Generationen der Familie Allendorf, die regelmäßig zum gemeinsamen Mittagstisch zusammenkommen.

