



Sommelier  
Vividus  
empfiehlt:

Art. Nr. 1.026

Deutschland / Rheingau  
„RIESLING ZERO“  
Jahrgang 2014



**Weingut:** Ein traditionelles Familienweingut mit hohen Ansprüchen. Hier werden nur Weine erzeugt, die von Alexander Freimuth selbst gerne getrunken werden. Tradition und Innovation zu vereinbaren, das ist der Kern der Betriebsphilosophie des Weinguts, dessen Qualitätsstreben durch die Mitgliedschaft im Verband der Prädikatsweingüter unterstrichen wird. Freimuth-Weine sind stets von reintoniger Eleganz, und sie bestechen durch ein hervorragendes Preis-Leistungs-Verhältnis.

**Weinbeschreibung:** Das Jahr 2014 konnte für Rieslinge aus dem Rheingau nicht besser sein. Säure braucht Süße als Gegenspieler, heißt es. Doch es geht auch anders. „Zero“ heißt ein Tropfen, der zwar nicht null Gramm Zucker hat, aber fast, und der tatsächlich so schmeckt, wie es auf dem Etikett steht: trocken.

Der Riesling ZERO ist ein Wein der im ersten Moment „hart“ auf dem Gaumen aufschlägt, denn Zero steht für eine winzige Restmenge an Restzucker und somit für einen Riesling der ohne Süße auskommt. Ein Wein der einem schmecken muss, und schmecken kann, wenn man(n) mal keine Lust auf Rieslinge hat, die zwar mit Mineralität überzeugen können, aber immer noch zu viel „süße Früchte“ mitbringen. Dieser Zero überzeugt mit grünem Apfel und Aprikose.



Name / Lage:	VDP Ortswein
Rebsorte:	100% RIESLING (Jahrgang 2012)
Geschmacksrichtung	trocken (Zero)
Qualitätsstufe:	QbA.
Flascheninhalt:	0,75Liter –
Flaschenverschluss:	Glasverschluss
Analysewerte:	Alkohol: 12,5% Vol. – Säure: 7,2 g/l – Restzucker: 1,8g/l
Serviertemperatur:	9°-11°C
Weinreifung:	Mehrere Monate im Barrique aus französischer Eiche gelagert
Allergene:	Enthält Sulfite
Vegan:	Nein, kann Spuren von Eiweiß, Gelatine und Milch enthalten
Gourmetempfehlung	Zu aromatischen Speisen wie Lamm auf Rosmarinkartoffeln oder Kalbsbraten. Aber auch zu leichte und zarte Fischgerichten mit gedünstetem Gemüse sind passende Speisen zu diesem fast durchgegorenen Riesling Zero.
Rezeptempfehlung:	Homberger Kalbsbraten mit Morchelsauce
Bodenart:	
Reifungspotential:	2020
Bewertungen:	Sommelier Vividus: 5./6,0 Punkten
Presse:	
Hersteller/ Inverkehrbringer:	Weingut „Freimuth, Geisenheim - <a href="http://www.freimuth-wein.de">www.freimuth-wein.de</a>

Weinbaugebiet  
DEUTSCHLAND  
Rheingau  
Geisenheim



©11/16 Klaus Löbbe Wie übernehmen keine Haftung für Irrtümer, Druckfehler und Preisänderungen.