
Cuvée Muschelkalk QbA - trocken
Weingut Hellershof-Zilliken, Nittel/Mosel

Das Weingut befindet sich im alten Dorfkern des hübschen Winzerdorfes Nittel. Umarmt vom Felsmassiv aus Muschelkalk liegt das Dorf eingebettet zwischen der großen Windung der Mosel, die geradezu schlangenförmig den Talkessel durchläuft.

„Albus“ Elbling so nannten die Römer diese Rebe, die viele Jahrhunderte als einzige Kulturrebe in Mitteleuropa angepflanzt wurde.

Erst im 17. Jahrhundert gesellte sich der „Rusling“ Riesling dazu.

Anno 1918 wurde das Weingut erbaut. Dem angeschlossen die alten Stallungen aus dem Jahre 1881. In den Weinbergen werden neben Elbling und Riesling außerdem Grauburgunder, Weißburgunder und Blauer Spätburgunder angebaut.

Eine beeindruckende Qualität entsteht auf Muschelkalkböden.

Von der Saar stammen die Riesling Weine, mineralischer Devonschiefer lässt die Riesling Reben brillant gedeihen. Nicht umsonst wachsen dort die teuersten Weißweine der Welt.

Anbaugebiet:	Mosel
Rebsorte:	50 % Elbling 25 % Weißburgunder 25 % Grauburgunder
Boden :	Muschelkalk
Alkohol:	11,5 % Vol.
Restzucker:	7,9 g/l
Säure:	7,7 ‰
Serviertemperatur:	8 – 10 °C
<u>Allergenhinweis:</u>	enthält Sulfite

Charakteristik: Eine gelungene Komposition von handverlesenen Elbling und weissen Burgundersorten. Ein intensiver Duft, fruchtige Aromen mit einem Hauch Birne und Haselnuss sowie ein erfrischendes Säurespiel begleiten in ins Glas.

Passend zu: Meeresfrüchte, leichte Küche, Spargel