

Pressemeldung

Die Winzergruppe Rheinfront jetzt auch als Cuvée im Glas!

Gemeinsames arbeiten, austauschen, sowie die Bewerbung unserer Weine und unserer Heimatregion an der östlichen Abbruchkante in Rheinhessen – das zeichnet die Winzer der Rheinfront schon länger aus.

Nun ist die Winzergruppe einen Schritt weiter gegangen und hat zusammen Wein gemacht. Genauer gesagt wurden zwei Weine kreiert. Es sollten, das war ihnen von Anfang an klar, die urtypischen, rheinhessischen Sorten Riesling und Silvaner sein.

Also wurde sich mit allerhand Fassproben aus den drei Kellern Hiestand, Lamberth und Schneider einen gemütlichen Abend lang in die Probierstube verzogen und – nun ja ... verschnitten, probiert und debattiert.

Herausgekommen sind ein RheinfrontSilvaner und ein RheinfrontRiesling. Nicht in der Drittel-Mischung, sondern in der besten Mischung, um die Typizität der RheinfrontWeine vom Kalkstein zu zeigen. Saftig, kraftvoll und mineralisch.

Rheinfront Riesling

hellfruchtiger, glockenklarer Auftakt, Birne, Pomelo etwas Babymais, im Mund, präserter Fruchtdruck, viel Zug, energische, straffe Säure, am hinteren Gaumen mit dezente Cremigkeit, ausgewogener, fruchtbetonter, knackiger Typ, anspruchsvoller Spaßwein mit Potential!

RheinfrontSilvaner:

Zunächst verhaltener, ruhig strömender Duft, Physalis, weiße Melone, Williamsbirne, junge Wiesenkräuter und Wachs, vielschichtig, legt mit Luft ordentlich zu, am Gaumen gut proportioniert, angenehmer phenolischer Gripp, zart salzigem Einschlag und etwas Grapefruit im mittleren Finish!