

Emrich-Schönleber

Germania - Nahe - Monzingen

MINERAL RIESLING TROCKEN
GUTSWEIN

100% Riesling



Zona di produzione: Nahe

Terreno: ciottoli, quarzite, ardesia blu

Vendemmia: manuale

Vinificazione: fermentazione in acciaio

Affinamento: acciaio inossidabile

Colore: giallo paglierino

Profumo: fruttato e minerale

Sapore: rotondo, aromatico, molto fresco e minerale

Grado Alcolico: 12% vol



Emrich-Schönleber

Proprietà / Fondatori Famiglia Schönleber

Inizio Attività 1960

Vitivinicultura Tradizionale

Ettari 19,9

Bottiglie prodotte 130.000



La famiglia Schönleber ha una tradizione di 250 anni nella viticoltura anche se solo alla fine degli anni sessanta è iniziata la svolta qualitativa dell'azienda da essa condotta. Ad oggi la superficie vitata è pari a circa 20 ettari dove tre quarti dei quali sono piantati a riesling mentre una piccola parte è destinata a Pinot Bianco e Pinot Grigio con risultati oltremodo straordinari. L'azienda è condotta da Werner e Frank Schönleber, coadiuvati dalle rispettive mogli Hannelore ed Anja, i quali hanno lavorato per sviluppare un sistema di "singoli vigneti" in modo tale da poter esaltare al massimo "il terroir" soprattutto grazie al terreno roccioso nel quale sono piantate le vigne. Rispettando un regolamento interno alla VDP (associazione dei migliori vignaioli tedeschi) fin dal 1994 le vigne piantate a riesling sono classificate per nome e tra queste oltre 10 ettari sono "Grosse Lage", Grand Cru seguendo anche una mappatura prussiana datata nel lontano 1901. Schönleber è ad oggi considerato in patria uno dei migliori interpreti della Nahe e della Germania grazie a vini fini, eleganti e profondi.