



Heinz Eifel "QD" Dry Riesling

Rheinhessen, Duitsland

KLIMAAT & TERROIR: Vruchtbare, diepe, lichte leemgrond, kleiachtig slib, zeer goede opslagcapaciteit voor plantaardig bodemwater, voldoende beluchting, voedselrijk en kalkhoudend.

VINIFICATIE: Temperatuurgecontroleerde fermentatie in roestvrijstalen tanks.

DRUIVEN: riesling

ALCOHOL PERCENTAGE: 12,00%

GEUR & SMAAK: Elegant en verfrissend met een rijk karakter en onvergelykbare geur en smaak, die doet denken aan perziken en groene appels.

SERVEERSUGGESTIE: Gekoeld serveren, en dan drinken bij verse zeevruchten, salade met kip zoals een caesar salade, visgerechten, pasta's en kazen.

WEETJE: QD staat voor QbA (Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete) Dry. Het gaat hier dus om een droge kwaliteitswijn, volgens de zeer nauwkeurig beoordeelde en gecontroleerde Duitse kwaliteitsstandaarden.

H E I N Z E I F E L



De wijngeschiedenis van de familie Eifel gaat terug tot 1642. Het huidige weinhaus werd in 1988 overgenomen door Heinz Eifel en in 2001 nam zijn dochter Anne Eifel-Spohr het stokje weer van hem over. Het is haar doel om wijnen van topkwaliteit te produceren, die het onderscheidende karakter van de wijngaarden weerspiegelen. Heinz Eifel maakt Duitse Rieslingwijnen die zijn gemaakt van druiven van de hoogste kwaliteit, verwerkt volgens de modernste normen en met de laatste technologieën. 'Onze wijnen hebben een duidelijk profiel en zijn jong, fris en fruitig en op een aangename manier ongecompliceerd', zegt Anne zelf. 'Ze moeten gewoon drinkplezier geven.' Naast de Moezel, waar de familie Eifel vandaan komt, maken ze ook wijnen in Rheinhessen, de grootste wijnbouwregio van Duitsland met z'n ideale omstandigheden voor riesling: warme zomers en zachte winters met weinig neerslag.