



AMLINGER & SOHN

NR. 3 2022ER AMLINGERS ELBLING TROCKEN



Aus der ältesten Rebe Deutschlands, die als Vitis Albus von den Römern vor knapp 2000 Jahren hier an der Mosel angebaut wurde.

Der Elbling ist oberhalb von Trier zuhause, und auch hier zwischen Trier und Koblenz gab es ihn überall dort, wo es Klöster gab. Von den Klöstern wurde der Elbling zum täglichen Konsum ausgebaut, Wasser war als Getränk verpönt, davon wurde man krank. Also stand jedem Klosterbewohner ca. 3 Liter Elbling pro Tag zu, zur Gesunderhaltung.

Frucht nach grüner Birne und knallgelbem Gloster-Apfel. Zu trinken an heißen oder kalten Tagen, oder zu leichten Fischgerichten oder einfachen Speisen.

Jung trinken.

Knorriger, authentischer Trinkwein, der nicht jedem schmecken soll. Aber der, der ihn mag, trinkt ihn jeden Tag.

Kühlen auf 8°, dann genießen. Dann: Top Frucht nach grüner Birne und knallgelbem Gloster-Apfel. Zu trinken an heißen oder kalten Tagen, oder zu Fischgerichten oder einfachen Speisen.

Nicht jeder verträgt den Elbling, und der Elbling verträgt sich auch nicht mit allem. Unbestrittener Vorteil ist seine Art: alkoholarms (was sind schon 11 Volumen?).

Viel Wein für 's Geld.

Im Mittelalter war der Elbling die mit am weitesten verbreitete Rebsorte in Deutschland. Heute ist er eine Spezialität hier an der Mosel und wird sonst in Deutschland kaum noch angebaut.

Elbling oder hier im Ort "Klemperich" genannt ist die älteste deutsche Rebe - schon die Römer genossen vor 20 (!) Jahrhunderten hier an der Mosel den Elbling. Damals wie heute gilt: wer Elbling trinkt, kann auch sonst gut Schmerzen aushalten.

Ach ja: Bitte versuchen Sie nicht, diesen Wein reifen zu lassen: bitte einfach wegrinken (zur Not mit Nachbarn), bevor er das zweite Lebensjahr erreicht. Es gibt dann wieder neuen.

Alk. 11.0 % vol.

Geschmacksrichtung: trocken

Preis per: (6,50 Euro / Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand)

Rebsorte: Elbling

Jahrgang: 2022er

Herkunft: Deutschland > Mosel > Amlinger&Sohn

Trinktemperatur: 8-10°C

Weinart: Deutscher Qualitätswein, Weisswein

Analyse: Alk. 11.1% vol. - Restsüße 4.1 g/l - Säure 5.1 g/l

Inhalt: 1000ml

Verschlussart: Drehverschluss

Passende Gerichte: Eingelegter Fisch, Mosel-Aal blau, Deftige Brote

Hersteller: Abfüller Weinhaus Amlinger&Sohn Christian Amlinger e.K., Neef/Mosel

Vertrieb: Weinhaus Amlinger&Sohn Christian Amlinger e.K., Neef/Mosel.

Allergene: ENTHÄLT SULFITE

#sommer #schoppen #römer #dickeflasche #2000jahre #herb #trocken #leicht #elbling #tradition #weinundspeisen #weissweintrocken