



Weinexpertise



AM KIRCHENBERG

Wein enthält Sulfite, Verschlussart: Naturkork

Artikel:	496-16
Gebinde:	Magnum 1,5 ltr
Jahrgang:	2016
Ort/Lage:	`Am Kirchengenberg`
Rebsorte:	Riesling
Qualitätsstufe:	QBA
Geschmacksrichtung:	trocken
Besonderheiten:	Unsere beste `Riesling` Lage, seit über 100 Jahren in Familienbesitz. Auf diesem skelettreichen Buntsandsteinboden wachsen Jahr für Jahr unter nachhaltigen Erzeugungskriterien mineralreiche und langlebige Rieslinge.
Auszeichnung:	Goldene Kammerpreismünze 2017
Auslobung:	fülliger, `barocker` Rieslingtyp mit intensiver reifer Frucht von gelbem Steinobst. Am Gaumen leicht mineralische Noten gepaart mit einer feinen, eleganten Säurestruktur.
Speiseempfehlung:	Forellen auf Ofengemüse, Muscheln in Dillsahne, Schinken-Lauch-Tarte Pesto-Nudelgratin, Geflügel und Kalbfleischgerichte
Trinktemperatur:	11-12°C
Alkohol:	13,82 %Vol.
Restzucker:	8,5 g/l
Säure:	8,4 g/l

*Die analytischen Werte sind ca-Werte und können sich bei Nachfüllung leicht verändern.