# W e i n e x p e r t i s e




## DAS ERB - MAGNUM

Wein enthält Sulfite, Verschlussart: Naturkorken

| | |
|---|---|
| Artikel: | 435-22 |
| Gebinde: | 1,5 Ltr. |
| Jahrgang: | 2022 |
| Rebsorte: | Riesling |
| Qualitätsstufe: | QBA |
| Geschmacksrichtung: | trocken |
| Auslobung: | Die Idee hinter diesem Projekt war es einen 1964 auf Terrassen gepflanzten Riesling als `Naturwein` (handgelesen, spontanvergoren, ohne moderne Technik oder Filtration) im Holzfass auszubauen. Bereits jetzt zeigt sich das Potential dieser kleinen Weinbergslage `Im Erb` - ein mineralischer, fast karger Riesling, getragen von einer feinen Säure mit zarten Vanillenoten und gelber Steinfrucht. Puristisch, minimalistisch, kompromisslos - ein Wein ganz nach dem Geschmack der Chefin! |
| Alkohol: | 12,32 %Vol. |
| Restzucker: | 6,3 g/l |
| Säure: | 7,3 g/l |

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

Weingut Georg Naegele Schloßbergkellerei GmbH&CoKG, Schloßstrasse 27-29, 67434 Hambach/Weinstrasse
Telefon: 06321-2880 - Telefax: 06321-30708 - info@naegele-wein.de