



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

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



Weinexpertise



2023 Riesling trocken

Wein enthält Sulfite, Verschlussart: Drehverschluss
PRO MEHRWEG:
Verkaufspreise für Literflaschen beinhalten 10 cent Pfand zur Stärkung des Mehrweg-Kreislaufes, die bei Rückgabe vergütet werden.

Artikel:	221-23
Gebinde:	1 Ltr.
Land/Anbaugebiet:	Deutschland/Pfalz
Jahrgang:	2023
Ort/Lage:	Hambach
Boden:	Riesling `Zehntkeller`
Rebsorte:	Riesling
Qualitätsstufe:	QBA
Geschmacksrichtung:	trocken
Besonderheiten:	Riesling ist die älteste deutsche Weißweinsorte und lässt sich bis ins 15. Jahrhundert urkundlich zurückverfolgen. Die weisse Rebsorte gilt als eine der besten und wichtigsten Weissweinträuben Deutschlands.
Auslobung:	Unser trockener Riesling präsentiert sich rassig-frisch mit einer balancierten Säure. Im Geruch dominieren exotische Fruchtnoten wie Maracuja und Pfirsich, im Abgang abgerundet durch seinen feinen natürlichen Schmelz.
Speiseempfehlung:	Exzellenter Begleiter zu leichten Speisen, aber auch hervorragend zu deftigen Gerichten.
Trinktemperatur:	8-10
Alkohol:	12,43 %Vol.
Restzucker:	6,7 g/l
Säure:	7,7 g/l

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