



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



2021 Rieslaner Spätlese

Wein enthält Sulfite, Verschlussart: Drehverschluss

| | |
|---------------------|--|
| Artikel: | 414-21 |
| Gebinde: | 0.75 Ltr. |
| Land/Anbaugebiet: | Deutschland/Pfalz |
| Jahrgang: | 2021 |
| Ort/Lage: | Hambacher Schlossberg |
| Boden: | Rieslaner Spätlese |
| Rebsorte: | Rieslaner |
| Qualitätsstufe: | Spätlese |
| Geschmacksrichtung: | lieblich |
| Besonderheiten: | Wie der Name schon erahnen lässt, handelt es sich beim Rieslaner um eine Kreuzung aus Riesling und Silvaner. Der Rieslaner ist ein gebürtiger Franke. August Ziegler kreuzte 1921 an der bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau in Würzburg die beiden Eltern und erhielt die neue Sorte. |
| Auszeichnung: | Goldene Kammerpreismünze 2022 |
| Auslobung: | Bei perfekter Reife mit Spitzenweinen des Rieslings vergleichbar, oftmals noch gehaltvoller. Charaktervoll, aromatisch mit viel Spiel und Eleganz. |
| Speiseempfehlung: | Feinfruchtig mit belebender Säure. Perfekt zu gereiftem Berg- und Blauschimmel Käse. Langlebig mit hohem Reifepotential. |
| Trinktemperatur: | 8-10 |
| Alkohol: | 9,08 %Vol. |
| Restzucker: | 56,6 g/l |
| Säure: | 9 g/l |

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