



Weinexpertise



AM KIRCHENBERG

Wein enthält Sulfite, Verschlussart: Naturkork

| | |
|---------------------|---|
| Artikel: | 496-16 |
| Gebinde: | Magnum 1,5 ltr |
| Jahrgang: | 2016 |
| Ort/Lage: | `Am Kirchenberg` |
| 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.