



## Weinexpertise



### AM KIRCHENBERG

Wein enthält Sulfite, Verschlussart: Naturkork

|                     |   |
|---------------------|---|
| Artikel:            | 496-16  |
| Gebinde:            | 0.75 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:            | 13,27 %Vol.   |
| Restzucker:         | 6,5 g/l   |
| Säure:              | 7,6 g/l   |

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