



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



DAS ERB

Wein enthält Sulfite, Verschlussart: Naturkorken

Artikel:	435-21
Gebinde:	0.75 Ltr.
Land/Anbaugebiet:	Deutschland/Pfalz
Jahrgang:	2021
Ort/Lage:	Im Erb
Boden:	DAS ERB by David Bonnet
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:	Jung, knackig, frisch - der erste Wein unseres Juniors David Bonnet! Von einer unserer ältesten Riesling-Parzellen, auf Bundsandstein gewachsenen 60 Jahre alten Rebstöcken, stammen die Trauben für diesen faszinierenden und zupackenden Pfälzer Riesling. Angebaut im Einklang mit der Natur, ohne moderne Technik, von Hand gelesen und mit größter Sorgfalt vinifiziert. Bereits jetzt zeigt sich das enorme Potential dieser kleinen Weinbergslage `Im Erb` - ein mineralischer, knackig frischer Riesling, getragen von einer feinen Säure mit zarten Zitrusnoten und gelber Steinfrucht. Puristisch, minimalistisch, kompromisslos - ein Wein mit Charakter und eindrucksvoller Aromatik.
Speiseempfehlung:	Ein vielseitiger Begleiter zu Fisch- und Gemüsegerichten, asiatischer Küche und zu leichtem mediterranen Essen.

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

Minimale Temperatur: 10-12°C



Weinexpertise

Alkohol:	12,92 %Vol.
Restzucker:	4,4 g/l
Säure:	8,4 g/l

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