



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



AM KIRCHENBERG

Wein enthält Sulfite, Verschlussart: Naturkork

Artikel:	496-21
Gebinde:	0.75 Ltr.
Land/Anbaugebiet:	Pfalz
Jahrgang:	2021
Ort/Lage:	Am Kirchengenberg
Boden:	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 2021
Auslobung:	saftig-fruchtig mit einer eleganten harmonischen Säure. Im Geschmack dominieren gelbe Früchte wie Ananas und Mirabelle, im Abgang abgerundet durch einen feinen natürlichen Schmelz von Honig
Speiseempfehlung:	exzellenter Begleiter zu Vorspeisen, wie z.B. frischen Blattsalaten, eingelegtem Gemüse, Spargelsalat, zu gegrilltem Fisch und Geflügel und zur Käseauswahl
Alkohol:	12,58 %Vol.
Restzucker:	5,2 g/l
Säure:	8,2 g/l

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