



Weinexpertise

2018 Riesling halbtrocken



Wein enthält Sulfite, Verschlussart: Drehverschluss

Artikel:	218-18
Gebinde:	1 Ltr.
Land/Anbaugebiet:	Pfalz
Jahrgang:	2018
Ort/Lage:	`Zehntkeller`
Rebsorte:	Riesling
Qualitätsstufe:	QBA
Geschmacksrichtung:	halbtrocken
Auslobung:	unkomplizierter, animierender Zechwein mit Anklängen von Zitrusfrüchten und grünem Apfel
Speiseempfehlung:	unkomplizierter Partner zur klassischen Hausmannkost wie Backfisch mit Remoulade, Fisch und Chips, oder Pfälzer Saumagen und Bratwurst
Trinktemperatur:	11-13°C
Alkohol:	11,65 %Vol.
Restzucker:	14,1 g/l
Säure:	6,8 g/l

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