



Weinexpertise



AM KIRCHENBERG

Wein enthält Sulfite, Verschlussart: Naturkork

| | |
|---------------------|---|
| Artikel: | 496-20 |
| Gebinde: | 0.75 Ltr. |
| Jahrgang: | 2020 |
| Ort/Lage: | Hambacher Schlossberg |
| 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: | 12,6 %Vol. |
| Restzucker: | 4,8 g/l |
| Säure: | 7,1 g/l |

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