



Weinexpertise



2020 Riesling trocken

Wein enthält Sulfite, Verschlussart: Drehverschluss

| | |
|---------------------|---|
| Artikel: | 497-20 |
| Gebinde: | 0.75 Ltr. |
| Land/Anbaugebiet: | Pfalz |
| Jahrgang: | 2020 |
| Ort/Lage: | Hambacher Schlossberg |
| Rebsorte: | Riesling |
| Qualitätsstufe: | QBA |
| Geschmacksrichtung: | trocken |
| Auszeichnung: | Goldene Kammerpreismünze 2021 |
| Auslobung: | Zarter Duft nach gelbem Steinobst mit Zitrusnuancen & floralen Spuren. Im Mund frisch & fruchtig, langer Nachhall & intensiver Abgang |
| Speiseempfehlung: | Zum einen ein idealer `Fischwein`, der zu Lachs, Forelle, Seefischen, Meeresfrüchten und Hummer passt, aber auch ein sehr guter Begleiter zur chinesischen Küche und zu würzigen Thaigerichten darstellt. |
| Trinktemperatur: | 11-12°C |
| Alkohol: | 12,76 %Vol. |
| Restzucker: | 3,9 g/l |
| Säure: | 7,1 g/l |

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