



## Weinexpertise



### Cuvée 1796

Wein enthält Sulfite, Verschlussart: Drehverschluss  
Unser Jubiläumswein: Cuvée 1796  
225 Jahre sind es her, dass der Küfer Georg Adler sich in Hambach niederließ und sich ganz dem Weinmachen verschrieb. Seit dieser Zeit ist unsere Familie dem Weinbau der Pfalz, der bewegten Geschichte von Hambach und der Natur unserer Heimat eng verbunden. Jede der bisher sieben Generationen hat sich neu definiert und unser Weingut geprägt. Darauf sind wir stolz, daran möchten wir erinnern und wollen dies mit diesem besonderen Wein feiern.

|                     |   |
|---------------------|---|
| Artikel:            | 285-22  |
| Gebinde:            | 0.75 Ltr.   |
| Land/Anbaugebiet:   | Deutschland/Pfalz   |
| Jahrgang:           | 2022  |
| Ort/Lage:           | Hambach   |
| Boden:              | Cuvée 1796  |
| Rebsorte:           | Rieslaner, Riesling   |
| Qualitätsstufe:     | QBA   |
| Geschmacksrichtung: | trocken   |
| Besonderheiten:     | Über 225 Jahre sind es her, dass der Küfer Georg Adler sich in Hambach niederließ und ganz dem Weinmachen verschrieb. Seit dieser Zeit ist unsere Familie dem Weinbau der Pfalz, der bewegten Geschichte von Hambach, der Natur und den Weinbergen unserer Heimat in guten und schlechten Zeiten immer verbunden gewesen. Jede der sieben Generationen hat sich neu definiert und unser Weingut geprägt. Wir sind stolz auf unsere Tradition und möchten dies mit einem besonderen Wein feiern. |
| Auszeichnung:       | Silberne Kammerpreismünze 2023  |
| Auslobung:          | Im Glas sattes Gelb mit Messingreflexen. In der Nase  |

\*Die analytischen Werte sind ca-Werte und können sich bei Nachfüllung leicht verändern. kose  
und feingliedrig. Im Mund feingliedrig und elegant, sehr



## Weinexpertise

lebendige Säure und wahrnehmbare Restsüße. Am Gaumen grüne Banane, Aprikose, zarte Rauchnoten und ein Hauch Salzigkeit.

|                   |  |
|-------------------|--|
| Speiseempfehlung: | Perfekt zu Geflügel, Pilzen, Nüssen und exotischen Gewürzen. |
| Trinktemperatur:  | 8-10   |
| Alkohol:          | 12,1 %Vol.   |
| Restzucker:       | 7,6 g/l  |
| Säure:            | 7,9 g/l  |

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