



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



2019 Riesling Auslese

Wein enthält Sulfite, Verschlussart: Naturkorken

Artikel:	512-19
Gebinde:	0.5 Ltr.
Land/Anbaugebiet:	Deutschland/Pfalz
Jahrgang:	2019
Ort/Lage:	Hambacher Schlossberg
Boden:	Riesling
Rebsorte:	Riesling
Qualitätsstufe:	Auslese
Geschmacksrichtung:	lieblich
Besonderheiten:	Riesling ist die älteste deutsche Weißweinsorte und lässt sich bis ins 15. Jahrhundert urkundlich zurückverfolgen. Die weisse Rebsorte gilt als eine der besten und wichtigsten Weissweinträuben Deutschlands.
Auszeichnung:	Goldene Kammerpreismünze 2020
Auslobung:	Unsere Riesling Auslese präsentiert sich mit einer vollreifen Frucht gepaart mit Mineralität. Im Geruch dominieren exotische Fruchtnoten wie Maracuja, Mango und Pfirsich, im Abgang abgerundet durch eine feine natürliche Restsüße, die dem Verkoster das große Potential und die Aromakomplexität dieses Weines vermittelt.
Speiseempfehlung:	Exzellenter Begleiter zur asiatischen Küche, insbesondere zu Currygerichten, aber auch hervorragend zur Gänseleberterrine oder als Dessertwein zu Fruchtsalat und weißer Mousse.
Trinktemperatur:	8-10
Alkohol:	9,39 %v/v
Restzucker:	10,2 g/l

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



Weinexpertise

Säure: 8,2 g/l

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