



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



2023 Schloßberg

Wein enthält Sulfite, Verschlussart: Drehverschluss

Artikel:	374-23
Gebinde:	0.75 Ltr.
Land/Anbaugebiet:	Pfalz
Jahrgang:	2023
Ort/Lage:	Hambacher Schlossberg
Boden:	Riesling Hambacher Schlossberg
Rebsorte:	Riesling
Qualitätsstufe:	QBA
Geschmacksrichtung:	trocken
Besonderheiten:	Riesling, als älteste deutsche Weißweinsorte lässt sich urkundlich bis ins 15. Jahrhundert zurückverfolgen und gilt heutzutage als eine der bekanntesten und beliebtesten Weinsorten der Welt. Je nach Anbaugebiet und Ausbau kann er sehr unterschiedliche Geschmacksprofile aufweisen.
Auszeichnung:	Goldene Kammerpreismünze 2024
Auslobung:	Ein eleganter, fruchtig-aromatischer und beschwingender Wein, von dem man schon mal ein Glas mehr trinken kann. Frisch, spritzig und anregend. Feine, harmonische Säure, viel saftige Frucht von gelben Steinfrüchten wie Pfirsich und Aprikose, unterlegt mit einem Hauch Mineralität.
Speiseempfehlung:	Ein vielseitiger Begleiter zu Fisch- und Gemüsegerichten, asiatischer Küche und zu leichtem mediterranen Essen.
Trinktemperatur:	8-10
Alkohol:	12,3 %Vol.

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

Säure:



Weinexpertise

7,9 g/l

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