



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

AM KIRCHENBERG

Wein enthält Sulfite, Verschlussart: Naturkork

Artikel:	496-23
Gebinde:	1,5 Ltr.
Land/Anbaugebiet:	Pfalz
Jahrgang:	2023
Ort/Lage:	Am Kirchengenberg
Boden:	Riesling `AM KIRCHENBERG`
Rebsorte:	Riesling
Qualitätsstufe:	QBA
Geschmacksrichtung:	trocken
Besonderheiten:	Unsere beste `Riesling` Lage, seit über 100 Jahren in Familienbesitz. Auf skelettreichen Buntsandsteinböden wachsen Jahr für Jahr unter nachhaltigen Erzeugungskriterien mineralreiche und langlebige Rieslinge.
Auszeichnung:	LUFTHANSA First Class Selection
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.
Speiseempfehlung:	Jung getrunken ein exzellenter Begleiter zu leichten Vorspeisen, frischen Blattsalaten, zu gegrilltem Fisch und Geflügel. Durch längere Lagerung gewinnt er an Komplexität und Tiefe. Die Säure wird weicher und das Aroma entwickelt sich zu einem Bouquet aus Honig, Nüssen und reifen Früchten. Gereift passt er hervorragend zu kräftigen Gerichten oder würzigem Käse.
Trinktemperatur:	8-10

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



Weinexpertise

Restzucker: 6,3 g/l

Säure: 6,8 g/l

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