

2017 Riesling QbA feinherb



ursprünglich

Riesling - der Liebling der Deutschen und eine Traube mit schier unbegrenzten Möglichkeiten. Hier kann wirklich jeder auf den Geschmack kommen. Insbesondere die Alltagsweine auf der Literflaschen zählen zu den Aushängeschildern eines jeden Weinguts.

In der späten Herbstsonne vollendete unser Riesling feinherb seine Reife. Nach einer schonenden Ganztraubenpressung und einer gezügelten Vergärung im Edelstahlfass füllen wir ihn stets früh auf die Flasche. Im Glas noch leicht musierend kündigt er sein junges Temperament an. Die für Riesling typische blassgelbe Farbe ist Vorbote für die dann auf dem Gaumen sich breit machende reife Pfirsichfrucht. Auch Anklänge an Apfel und Mango schwingen mit. Unterstützt von seiner ihm eigenen Fruchtsüße versteht er es, seinem saftigen Charakter viel Harmonie und Nachhall zu verleihen.

Unser Riesling feinherb passt sehr gut zu gedünstem See- und Süßwasserfisch. Auch gekochtem Fleisch mit hellen Saucen ist er zugetan. Besonders gerne genießen wir ihn zu kleinem Hausgeflügel, beispielsweise in Form eines hausgemachten Hühnerfrikassees. Guten Apetit!

Trinktemperatur	12 - 14 °C
Alkohol	12,5 %vol
Restsüße	16,5 g/l
Säure	7,8 g/l
Art.-Nr.	n° 23
Füllmenge	1,0 l
Allergenhinweis	Enthält Sulfite