

WEINKELLEREI HOHENLOHE
FÜRSTENFASS



Riesling Qualitätswein trocken

| | |
|------------------------|----------------------------|
| Anbaugebiet: | Württemberg |
| Rebsorte: | Riesling |
| Geschmack: | trocken |
| Qualität: | Qualitätswein |
| Ausbau: | Edelstahl |
| Jahrgang: | 2019 |
| Artikel-Nr.: | 5275 |
| Charge: | 000315420 |
| EAN Flasche: | 4014839052754 |
| EAN Verpackung: | 4014839052785 |
| Flasche: | Bordeaux 0,75 olivgrün 310 |

| | |
|---------------------------|------------|
| Etiketten-Alkohol: | 12,00%vol. |
| Restzucker: | 5,60 g/l |
| Säure: | 6,70 g/l |

Trinktemperatur: 8 - 10 Grad

Speiseempfehlung: zu Fisch, gegrilltem Fleisch, Gemüse

Beschreibung:

Fruchtig frischer Weißwein mit blumigen Bukett. Deutliche Fruchtaroma prägen das Aroma. Im Geschmack mundet er feinrassig, trocken und nachhaltig.

Allgemein:

Aus Riesling lassen sich je nach Klima, Lage und Ausbau sehr unterschiedliche Weine erzeugen. Das Spektrum reicht vom knackigen, leichten Stil über üppig große bis hin zu feinsten edelsüßen Weinen. Riesling wird in allen Qualitätsstufen, vom unkomplizierten Alltagswein bis zum Prädikatswein, angeboten. Farbe und Geschmack: Der typische Riesling zeigt in der Jugend eine blassgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Im Duft dominieren Pfirsich und Apfel, im Mund zeigt er ein lebhaftes Spiel von Süße und Säure.

Unsere Wein- und Sektprodukte enthalten Sulfite.

Weinkellerei Hohenlohe eG · Alter Berg 1 · 74626 Bretzfeld-Adolzfurt

Tel. 0 79 46 / 91 10-0 · Fax 91 10 50 · info@weinkellerei-hohenlohe.de · www.weinkellerei-hohenlohe.de