

WEINKELLEREI HOHENLOHE
FÜRSTENFASS



Riesling QbA trocken



Anbaugebiet:	Württemberg
Rebsorte:	Riesling
Geschmack:	trocken
Qualität:	Qualitätswein
Ausbau:	Edelstahl
Jahrgang:	2018
Artikel-Nr.:	5275
Charge:	000312519
EAN Flasche:	4014839052754
EAN Verpackung:	4014839052785
Flasche:	Bordeaux 0,75 olivgrün 310

Alkohol:	12,00%vol.
Restzucker:	5,80 g/l
Säure:	5,90 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 blässgelbe 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.