

WEINKELLEREI HOHENLOHE
FÜRSTENFASS



Riesling QbA halbtrocken

Anbaugebiet:	Württemberg
Rebsorte:	Riesling
Geschmack:	halbtrocken
Qualität:	Qualitätswein
Ausbau:	Edelstahl
Jahrgang:	2018
Artikel-Nr.:	5621
Charge:	000310019
EAN Flasche:	4014839056219
EAN Verpackung:	4014839056233
Flasche:	Bordeaux 0.25 grün MCA



Alkohol:	11,50%vol.
Restzucker:	16,20 g/l
Säure:	6,20 g/l

Trinktemperatur: 8 - 10 Grad

Speiseempfehlung: zu Fisch, gekochtem oder gegrilltem Fleisch, Gemüse, asiatische Gerichte

Beschreibung: Fruchtig frischer Weißwein mit blumigen Bukett. Deutliche Fruchtaromen prägen das Aroma. Im Geschmack mundet er spritzig frisch und sehr harmonisch.

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.

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