

WEINKELLEREI HOHENLOHE
FÜRSTENFASS



Riesling QbA trocken



Anbaugebiet:	Württemberg
Rebsorte:	Riesling
Geschmack:	trocken
Qualität:	Qualitätswein
Ausbau:	Edelstahl
Jahrgang:	2018
Artikel-Nr.:	5820
Charge:	000304919
EAN Flasche:	4014839058206
EAN Verpackung:	4014839058275
Flasche:	Schlegel Liter grün Schraube

Alkohol:	12,50%vol.
Restzucker:	1,20 g/l
Säure:	5,70 g/l

Trinktemperatur: 8 - 10 Grad

Speiseempfehlung: zu Sauerkraut mit Bratwurst und Kartoffelpüree, Spargelgerichte, Antipasti

Beschreibung:

Dieser völlig durchgorene Wein mundet besonders rassig und trocken. Im Duft frisch und fruchtig, im Geschmack kräftig, saftig und fein strukturiert.

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