



2018 **Riesling** QbA feinherb



Riesling



Vorhandener Alkoholgehalt: 12,0 % vol. Alkohol
Restzucker: 13,8 g/l
Gesamtsäure: 6,2 g/l



Stuttgart



Im Geschmack zeigt sich dieser Riesling mineralisch und die feine Säure macht ihn lebendig und spritzig. Deutlich kommen auch Aromen von Weinbergpfirsich und im Abgang Zitrus und Honigmelone zur Geltung.



Dieser Wein erinnert in der Nase an Ananas und Grapefruit, auch dezente Aromen wie grüner Apfel und Mango kommen zum Vorschein.



Räucherlachs oder gebeizter Lachs, scharfe asiatische Gerichte, würzige Geflügelgerichte, kräftige Brotzeit.



Trinktemperatur 8 - 10 °C



Kühl bei gleichbleibender Temperatur lagern. Nicht der direkten Sonneneinstrahlung aussetzen.



Enthält Sulfite. Das Auskristallisieren von Weinstein ist eine natürliche Reifeerscheinung. Weder Weinstein noch Depot wirken sich negativ auf Geschmack und Geruch des Weins aus.