



2019

**"Anna Barbara 1704"**

**Riesling ★★★**

QbA trocken

im Holzfass gereift



Riesling



Absolutes Spitzenprodukt aus besonderen Lagen in herausragender Qualität. Ertragsreduzierung auf 50 Liter pro Ar (100 m<sup>2</sup>) Anbaufläche.



Vorhandener Alkoholgehalt: 13,0 % vol. Alkohol  
Restzucker: 8,6 g/l  
Gesamtsäure: 7,2 g/l



Stuttgart



Beim ersten Schluck sind die in der Nase wahrgenommenen Fruchtnoten auch auf der Zunge präsent. Dabei wird die Intensität durch das Zusammenspiel unserer beiden Sinnesorgane deutlich gesteigert. Ergänzt werden die geschmacklichen Eindrücke durch Anklänge von Honigmelone und Ananas. Die feine Säure in wunderbarer Harmonie mit dezenter Süße verleiht dem Wein dabei einen anhaltenden Nachhall, der mit der Einladung zu einem weiteren Schluck am Gaumen verbleibt.



Mit seinem betörenden Duft nach Rosenblüten, Weinbergpfirsich und Mango verwöhnt dieser wunderbare Riesling bereits beim ersten Eindruck unsere Nase. Begleitet werden diese Düfte von weiteren Fruchtnoten wie Zitrus und Banane, die von einem Hauch Karamell unterstützt werden.



Muscheln, Schalentiere, Hummer, Risotto, Pasta.



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.