2024 RÉSERVE RIESLING TROCKEN



WEINBESCHREIBUNG

Die angenehme Säure und Aromen von grünem Apfel und feinen Kräutern werden durch eine ausgewogene, aber dennoch betonte Mineralität unseres trockenen Rieslings unterstützt. Der Ausbau im großen Holzfass und das lange Hefelager runden den Wein geschmacklich ab und verleihen ihm eine überraschend zarte Cremigkeit.

SPEISEEMPFEHLUNG

Dieser kräftige Riesling passt hervorragend zu gratiniertem Wildlachs, Kalbsentrecôte oder auch toll zu mexikanischer Küche.

ANALYSEWERTE

A 12.5 % vol. S 6.8 g/l RZ 0.5 g/l

TRINKEMPFEHLUNG

8-10°C

Weinbiet Manufaktur eG
Artikel-Nr.: 623 ▪ AP-Nr. 25_095 ▪ Enthält Sulfite
0.75L ▪ Pfalz ▪ Qualitätswein
Prämierungen & Analyse können sich bei Nachfüllung ändern.

Weinbiet Manufaktur eG
An der Eselshaut 57 ▪ 67435 Neustadt/Weinstraße
www.weinbiet.de ▪ info@weinbiet.de
Telefon: +49 6321 67970 ▪ Fax: +49 6321 60179