



# 2024 RÉSERVE RIESLING TROCKEN

## WEINBESCHREIBUNG

Pfälzer Präzision für intensiven Riesling-Genuss.

Die angenehme Säure und Aromen von grünem Apfel und feinen Kräutern werden durch eine ausgewogene, aber dennoch betonte Mineralität dieses trockenen Rieslings unterstützt. Der Ausbau im großen Holzfass und das lange Hefelager runden den Wein geschmacklich ab und verleihen ihm eine überraschend zarte Cremigkeit, die mit einem frischen Nachhall sehr lange am Gaumen verweilt.

## 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](http://www.weinbiet.de) ▪ [info@weinbiet.de](mailto:info@weinbiet.de)

Telefon: +49 6321 67970 ▪ Fax: +49 6321 60179