



2017 RIESLING KABINETT FEINHERB

Ein sehr elegant strukturierter Riesling mit lebhafter Säure und dazu passender Fruchtsüße. Am Gaumen zeigt er eine feine Mineralität und Aromen von reifer Birne, Mirabelle und Honigmelone. Seine Leichtigkeit und Eleganz, gepaart mit einem harmonischen Gleichgewicht zwischen Frucht und Säure machen diesen Wein zu einem idealen Essensbegleiter.

Artikelnummer: 240
EAN-Code: 4 015265 017249

Qualitätsstufe: Kabinett
Rebsorte: 100 % Riesling
Geschmacksrichtung: feinherb

Analysedaten: Alkohol: 10,5 % vol.
Restzucker: 16,8 g/l
Gesamtsäure: 8,5 g/l

Terroir: Taunusquarzit und Löss finden sich in unseren Weinbergen. Mildes Klima, begünstigt vom Rhein auf der linken und dem Taunusgebirge auf der rechten Seite.

Der Jahrgang: Der Jahrgang 2017 bedeutete Hoffen und Bangen mit der Natur. Von Spätfrost im Frühjahr über heftige Unwetter im Sommer bis zum Bilderbuchwetter im Herbst war alles geboten. Der mengenmäßig kleine Jahrgang brachte jedoch hervorragende Rieslinge hervor, die saftig, straff und charaktervoll sind.

Ausbau: 100 % Edeltahl

Speiseempfehlung: Passt besonders gut zu Quiches, Schinken mit Honigmelone oder zur fernöstlichen Küche.

