



2016 RIESLING KABINETT TROCKEN

Unsere Seele, Riesling ganz ursprünglich – leicht und trocken, fruchtig schlank. Zarte Früchte wie Weinbergpfirsich und Aprikose prägen diesen typischen Vollradser. Wunderbar zu kombinieren mit gebratener Rotbarbe auf Erbspüree, Forelle, Saibling oder gerne dem klassischen Wienerschnitzel.

Artikelnummer: 220
EAN-Code: 4 015265 022229

Qualitätsstufe: Kabinett
Rebsorte: 100 % Riesling
Geschmacksrichtung: trocken

Analysedaten: Alkohol: 12,0 % vol.
Restzucker: 7,6 g/l
Gesamtsäure: 7,8 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 Weinjahrgang 2016 war turbulent und herausfordernd zugleich. Einem kalten und feuchten Frühjahr folgte ein schöner spätsommer, der dank des konstant guten Wetters zu einer enormen Traubenreife geführt hat. Eine tolle Balance von Süße, Säure und Alkohol zeichnet den Jahrgang aus, der saftige und ausdrucksstarke Weine hervorgebracht hat.

Ausbau: 100 % Edeltahl

Speiseempfehlung: Passt besonders gut zu Forelle, Spargel oder Thunfisch mit Ratatouille.

