



2019 Riesling Kabinett

Weinbeschreibung

- Helles, klares Goldgelb
- Duftig, fruchtige Nase nach gelbem Pfirsich, Apfel, frischem Rhabarber, Limettenabrieb sowie ganz zart Holunderblüte, alles unterlegt mit leicht mineralischem Nachhall
- Animierender Auftakt am Gaumen mit viel gelber Frucht, allen voran saftiger gelber Apfel. Ein wunderbar ausgewogenes Süße-Säure-Spiel mit feiner zurückhaltender Süße. Leicht und erfrischend, elegant und zartfruchtig mit verspielter Würze und etwas Zitrus im Nachhall.

Tipp: als Apéro oder zu gegrillten Pfirsichen mit Speck und Pfifferlingen

Besonderheiten

- Ausbau: Entfernen der Doppeltriebe, Entblätterung der Traubenzone, Ertragsreduzierung, Maische-standzeit, ausgebaut im Edelstahltank
- tiefgründiger Lehm-Lössboden

Säure 7,9 g/l Restzucker 32,1 g/l

Alkohol 10,5 % vol