



2020 Riesling Kabinett

Weinbeschreibung

- Helles, klares Goldgelb
- Anregend duftige Nase nach gelbem Pfirsich, Ananas, Mandarine und Stachelbeere, dazu herbwürzige Noten von frisch geschnittenem Rhabarber und Limettenezeste, mit leicht mineralischem Nachhall.
- Am Gaumen mit heller, verspielter Frucht und schöner Frische. Pikantes, anmutiges Süße-Säure-Spiel mit dezenter Süße. Sehr klar und reintonig, saftig und agil, mit feiner Pfirsichnote im Nachhall.

Tipp: als Apéro oder zu Steinpilzen und gelbem Pfirsich vom Grill.

Besonderheiten

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

Säure 9,3 g/l Restzucker 42,3 g/l

Alkohol 8,5 % vol