

Weinexpertise

2022 Riesling - Pfalz

Deutscher Qualitätswein



Artikel-Nr.:	1122100	Alkohol:	11,6 %
Gebinde:	1,0 l	Restzucker:	17,0 g/l
A. P. Nr.:	5 060 085 20 23	Säure:	7,5 g/l

Wein:	Für Alle, die einen Wein suchen, der Spaß macht, mit wunderbarer, angenehmer Säure erfrischt und bewusst aromenintensiv ausgebaut ist. Beflügelt von Zitrus, Limette, reifem Apfel und leicht exotischen Noten wie gelber Kiwi und Kakifrukt. Saftig am Gaumen, mit wunderbarem Süße-Säure-Spiel, klassisch, fein balanciert, lecker!
Trinkempfehlung:	Ein universell einsetzbarer Gesell zur regionalen Brotzeit, zu Strudeln und Quiches, hellem Fleisch mit cremigen Saucen, aber auch zu asiatischen Gerichten mit Schärfe und Kokosmilch.
Ort / Lage:	Pfalz
Boden:	Leichter bis mittelschwerer Boden
Ausbau:	Im Edeltank
Geschmack:	halbtrocken
Trinktemperatur:	8-10 °C
Anbaugebiet:	Deutschland - Pfalz
Rebsorte:	Riesling