



WELSCHRIESLING QUALITÄTSWEIN 2018

ALKOHOL: 12,0 %
ZUCKER: 3,1 g/l
SÄURE: 6,8 g/l

REBSORTE:
Welschriesling

VINIFIZIERUNG:
Im Stahltank vergoren und gelagert bis zur Abfüllung.
Trinktemperatur: 8-10°

CHARAKTERISTIK:
Schwungvolle Nase von grünen und gelben Äpfeln, dazu Duft nach Heu und Sommerwiese, etwas Weißbrotrinde, einladend offen gebaut; knackig und frisch mit jeder Menge Kernobstaromen und Zesten, grasig-kühle Frische, passende Säure, anregend trockenes Finale, sortentypischer und sehr ausgewogener Sommerwein.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN:
Gemüse- und Fischvorspeisen, Aperitif, Fischgerichte, Salatkompositionen mit gebratenem Ziegenkäse.