

## 2016 Riesling Kabinett trocken



*veredelt*

Als weinkulturprägend wird der Riesling gerne bezeichnet. Immerhin wird er in Deutschland nachweislich schon mehr als 600 Jahre kultiviert und sein Facettenreichtum kennt keine Grenzen. Den Weinberg den wir für die Trauben unseres Rieslings ausgesucht haben, gehört mit einem Alter von circa 30 Jahren zu unseren ältesten Rebanlagen. Tiefes Wurzelwerk sorgt für eine nachhaltige und mineralstoffreiche Versorgung. Hier direkt am Haardtrand in der Lage Gleisweiler Hölle wächst unser Riesling auf Bundsandstein, der sich durch die Sonne besonders gut erwärmt und diese Wärme auch lange speichern kann. Der Lee-Effekt sorgt zusätzlich für trockene, warme Fallwinde. Ein idealer Standort für die anspruchsvolle Rieslingrebe.

Schnuppern und erschmecken Sie das Potential dieses genialen Rieslings, seine differenzierte Raffinesse, seine elegante Ausdruckskraft. Sofort erfassen ihre Sinne die feinen Nuancen von saftiger Ananas, zarten Apfelaromen und reifer Zitrusfrucht. Interessante Anklänge an gedörertes Obst gelber Früchte verschaffen sich Zugang zu ihrem Gaumen, verschmelzen mit der Mineralität des Bundsandsteins und steigern sich zu sinnlicher Virtuosität. Seine feinfruchtige Eleganz wird allgegenwärtig und hinterlässt einen überwältigenden Eindruck von Ausgewogenheit und Harmonie.

Unser Riesling macht sich prächtig zu gedünstem Fisch, Austern und Muscheln. Hier entfaltet er all seine subtilen Besonderheiten. Er bevorzugt generell leichte Beilagen und überzeugt auch zu Huhn, Truthahn und zart zubereitetem Schweinefleisch.

<b>Trinktemperatur</b>	9 - 11 °C
<b>Alkohol</b>	12,0 %vol
<b>Restsüße</b>	7,1 g/l
<b>Säure</b>	7,6 g/l
<b>Art.-Nr.</b>	n° 20
<b>Füllmenge</b>	0,75 l
<b>Allergenhinweis</b>	Enthält Sulfite