



Riesling Kabinett

Kreuznacher Krötenpfuhl, Weingut Dönnhoff

Geniale Süsse-Säure-Balance

Beschreibung:

Der Lösslehm Boden im Krötenpfuhl ist besonders reich an kleinen Kieselsteinen aus Quarzit. Durch die Südlage erwärmt sich der steinige Boden sehr schnell, zudem ist er ein hervorragender Wasserspeicher. Die Trauben bleiben durch den kiesigen Boden kleinbeerig, haben ein besonders feines Aroma sowie eine pikante Säure.

Aromenprofil:

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein als Begleiter zu diversen Süssspeisen und Kuchen wie Apfelstrudel, Crêpes oder Aprikosenkuchen. Ebenso hervorragend zu Blauschimmelkäse, Curry, süss-sauren Gerichten und Entenleberterrine.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von leichten Süßweinen mit einem Alkoholgehalt von unter 10% empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Gehaltvollere präsentieren sich bei 8 bis 14°C optimal.

Herkunftsland:	Deutschland
Produzent:	Weingut Dönnhoff
Ausbau:	6 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	8.5%
Rebsorte(n):	100% Riesling
Artikelnummer:	0793724

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Riesling Kabinett

Kreuznacher Krötenpfuhl
Weingut Dönnhoff

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Riesling
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	8.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von leichten Süßweinen mit einem Alkoholgehalt von unter 10% empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Gehaltvollere präsentieren sich bei 8 bis 14°C optimal.