



Riesling trocken Forster

Pfalz, Weingut Heinrich Spindler (Bio)

Pures Riesling-Vergnügen

Beschreibung:

Die Heimat der Spindler Weine ist die durch ihre Spitzenweinlagen weltbekannte Weinbaugemeinde Forst, die geschützt im Regen- und Windschatten des Pfälzer Waldes liegt. In diesem Terroir entsteht ein lebensfroher Gutsriesling mit saftiger Frucht und leichtem Körper, der sowohl markante Würze wie auch feine Mineralik besitzt.

Degustationsnotiz:

Facettenreiches Hellgelb mit grünlichen Reflexen, bereits in der Nase von Eleganz, Finesse und gelben Früchten geprägt. Im Glas ein echter Forster Riesling aus verschiedenen Spitzenlagen, die das Gut hier besitzt. Nachhall, Dichte, Struktur und die typische Mineralität kommen voll zum Ausdruck. Würzig, fein, animierend bis in den langen Abgang.

Passt zu:

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süßwasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland: Deutschland

Produzent: Weingut Heinrich Spindler (Bio)

Ausbau: 6 Monate imahltank

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-039

Alkoholgehalt: 12.0%

Rebsorte(n): 100% Riesling

Artikelnummer: 0925422

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Riesling trocken Forster

Pfalz
Weingut Heinrich Spindler (Bio)

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	100% Riesling
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-039
Ausbau:	6 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.