

## Riesling trocken

Niersteiner Pettenthal, Eckehart Gröhl

Ein Wein mit Biss, trocken und dennoch saftig



**Beschreibung:**

Kraftvolles Gelb, Aromen von Zitrusfrüchten und Steinobst strömen unmittelbar in die Nase. Auf der Zunge zeigt er eine kühle Aromatik. Der steinige und mineralische Charakter wird mit einem Hauch von Meersalz abgerundet. Dieser Riesling präsentiert sich straff und gradlinig, präzise mit einem klaren roten Faden und einer spannenden Säure auf der Zunge.

**Aromenprofil:**

Kraftvolles Gelb, Aromen von Zitrusfrüchten und Steinobst strömen unmittelbar in die Nase. Auf der Zunge zeigt er eine kühle Aromatik. Der steinige und mineralische Charakter wird mit einem Hauch von Meersalz abgerundet. Dieser Riesling präsentiert sich straff und gradlinig, präzise mit einem klaren roten Faden und einer spannenden Säure auf der Zunge.

**Passt zu:**

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

**Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

<b>Herkunftsland:</b>	Deutschland
<b>Produzent:</b>	Eckehart Gröhl
<b>Ausbau:</b>	12 Monate in Grossholz
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.0%
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2031
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Riesling
<b>Artikelnummer:</b>	1216521

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Riesling trocken

Niersteiner Pettenthal  
Eckehart Gröhl

<b>Herkunft:</b>	Deutschland
<b>Ratings:</b>	Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Riesling
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2031
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	12 Monate in Grossholz
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.0%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.