



## Riesling feinherb

Zeltinger, Weingut Heinrichshof

Herrlicher Steillagen-Riesling mit trockenem Geschmacksprofil

### **Beschreibung:**

Im Glas zeigt dieser herrliche Riesling eine jugendlich-helle Farbe, es entströmt ein typischer und animierender Schieferduft mit zarter Fruchtaromatik. Schmeckt eher trocken-feinfruchtig und keineswegs „süß“. Mit moderatem Alkohol ein Wein im Trend der Zeit, der hervorragend zur leichten und vitalen Küche, sowie zu asiatischen Speisen passt. Unbedingt probieren.

### **Aromenprofil:**

Attraktiver Duft mit viel Mineralik und feiner Frucht mit weißem Pfirsich, Birne und Quitte. Kommt vom Geschmack trocken rüber, sehr zartfruchtig, animierend und niemals „süß“. Bis ins Finale mit subtiler Schieferwürze.

### **Passt zu:**

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

### **Temperatur:**

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

**Herkunftsland:** Deutschland

**Produzent:** Weingut Heinrichshof

**Ausbau:** 5 Monate in Grossholz

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 11.5%

**Trinkreife:** Jetzt trinkreif

**Rebsorte(n):** 100% Riesling

**Artikelnummer:** 1254022

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Riesling feinherb

Zeltinger  
Weingut Heinrichshof

<b>Herkunft:</b>	Deutschland
<b>Ratings:</b>	Score 17,5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Riesling
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	5 Monate in Grossholz
<b>Alkoholgehalt:</b>	11.5%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.