



## Riesling Kabinett feinherb

Zeltinger Himmelreich, Weingut Heinrichshof

Einmalige Cremigkeit und Finesse

### **Beschreibung:**

Als wir den Wein auf der diesjährigen Pro Wein erstmal aus dem Fass verkostet haben, war klar: den müssen wir haben! Aus der historischen Spitzenlage Zeltinger Himmelreich stammen die Trauben, die einen köstlichen Riesling mit feiner Frucht, Würze und sattem Schmelz hervorbrachten. Ausbau zur Hälfte im Edelstahl und im klassischen Moselfuder (1000 Liter). So entstand ein Riesling, der ungemein trinkanimierend ist und zugleich eine einmalige Cremigkeit und Finesse besitzt.

### **Aromenprofil:**

### **Passt zu:**

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süßwasserfischen, 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:** 10.0%

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

**Artikelnummer:** 1254123

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Riesling Kabinett feinherb

Zeltinger Himmelreich  
Weingut Heinrichshof

<b>Herkunft:</b>	Deutschland
<b>Ratings:</b>	Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Riesling
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	5 Monate in Grossholz
<b>Alkoholgehalt:</b>	10.0%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.