



Riesling trocken

Gutswein, Rheinhessen, Weingut Thörle (Bio)

Klassischer Riesling, der Leichtigkeit, Eleganz und Mineralität der Kalksteinböden in

Beschreibung:

Helles Gelb mit grünlichen Reflexen, in der Nase reifer Weinbergspfirsich, Zitrusfrüchte und zarte Kräuteraromen. Im Mund dann erneut viel Gelbe Frucht, vor allen Dingen Mirabelle, alles unterlegt mit lebendiger Säure und salzig-kalkiger Art. Perfekte Balance von reifer Frucht und Säure. Recht langer Nachhall, unterlegt von wilden Aromen der Spontangärung und feiner Hefewürze.

Degustationsnotiz:

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: Rheinhessen

Ausbau: 6 Monate imahltank

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

Alkoholgehalt: 12.0%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 100% Riesling

Artikelnummer: 1235824

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Riesling trocken

Gutswein
Rheinhessen

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	100% Riesling
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Ausbau:	6 Monate imahltank
Alkoholgehalt:	12.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.