



Riesling Kabinett

Brauneberger Juffer, Weingut Fritz Haag

Ein Volltreffer im Geschmack!

Beschreibung:

Klassischer als dieser Kabinett kann ein Mosel nicht sein! Er bezaubert mit brillanter Balance und großer Tiefe.

Aromenprofil:

Zartes Gelb mit grünlichen Reflexen, spannende Nase nach Steinobst und rauchigen Schiefernoten, trinkt sich ungemein frisch und animierend. Feine Zitrusfrüchte, Mango und Quitte vermählt mit der Mineralität in Form salziger Noten aus den Steillagen Braunebergs. Leichtfüßig, filigran und finessenreich - Suchtpotenzial unvermeidbar!

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein als Begleiter zu diversen Süssspeisen und Kuchen wie Apfelstrudel, Crêpes oder Aprikosenkuchen. Ebenso hervorragend zu Blauschimmelkäse, Curry, süss-sauren Gerichten und Entenleberterrine.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von leichten Süßweinen mit einem Alkoholgehalt von unter 10% empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Gehaltvollere präsentieren sich bei 8 bis 14°C optimal.

Herkunftsland:	Deutschland
Produzent:	Weingut Fritz Haag
Ausbau:	5 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	8.0%
Rebsorte(n):	100% Riesling
Artikelnummer:	0793224

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Riesling Kabinett

Brauneberger Juffer
Weingut Fritz Haag

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	James Suckling 91/100
Rebsorte(n):	100% Riesling
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	5 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	8.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von leichten Süßweinen mit einem Alkoholgehalt von unter 10% empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Gehaltvollere präsentieren sich bei 8 bis 14°C optimal.