



2021 Riesling trocken

Roxheimer Höllenpfad, Dönnhoff

Brillanter Riesling mit pikanter Würze

Beschreibung:

Der Roxheimer Höllenpfad ist eine nach Süden ausgerichtete Steillage in einem kleinen Seitental der mittleren Nahe. Der kalkhaltige Verwitterungsboden vom roten Sandstein ist gut erwärmbare und bietet den bis zu 40 Jahre alten Rebstöcken ein anspruchsvolles Terroir, in dem Rieslinge mit charaktervoller Frucht und pikanter, fast pfeffriger Aromatik entstehen.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu traditionellem Spiessbraten, Gemüseterrinen, Spargelgerichten, Pilzen in Sahnesauce oder Wiener Schnitzel. Ebenso hervorragend als Apéro oder zu Salaten und Käse.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland: Deutschland

Region: Nahe

Bewertung(en):

Alkoholgehalt: 12.5 %

Artikelnummer: 0756321

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Riesling trocken

Roxheimer Höllenpfad
Dönnhoff

Herkunft: Deutschland
Bewertung(en):
Alkoholgehalt: 12.5 %
Service: Gekühlt bei 8-10 Grad servieren