



## 2022 Riesling Kabinett

Trittenheimer, Weingut Ansgar Clüsserath

Ein klassischer Mosel-Kabinett

### **Beschreibung:**

Die Trauben für den Trittenheimer Kabinett kommen ausschließlich aus dem unteren Bereich der Spitzenlage Apotheke. Dort stehen die etwas jüngeren Reben und es ist nicht ganz so felsig und steil wie im oberen Bereich. Aber auch hier werden die Trauben natürlich per Hand gelesen und schonend gepresst. Nach der Spontanvergärung ruht der Wein bis April auf der Hefe. Heraus kommt ein klassisch-traditioneller Kabinett Riesling mit leichter Süße und einem sehr harmonischen Säurespiel.

### **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:**

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Deutschland
<b>Region:</b>	Rheinessen
<b>Produzent:</b>	Ansgar Clüsserath
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Ausbau:</b>	8 Monate in Grossholz
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	8.0 %
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Riesling
<b>Artikelnummer:</b>	1267622

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Riesling Kabinett**

Trittenheimer  
Weingut Angsgar Clüsserath

<b>Herkunft:</b>	Deutschland
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Riesling
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	8 Monate in Grossholz
<b>Alkoholgehalt:</b>	8.0 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren