



Wein-Empfehlung



Württemberg • Stettener Heuchelberg

Riesling

Erzeugerabfüllung • Halbtrocken, feinfruchtig und harmonisch

Der langsam reifende Riesling findet im günstigen Mikroklima des Heuchelbergs mit seinen Wärme speichernden, steinigen Lagen ideale Bedingungen für eine optimale Reife. Durch kontrollierten, ertragsreduzierten Anbau und sorgfältige Vinifizierung mit schonender Kaltvergärung reift diese wunderbare Württemberger Spezialität.

Seine helle Farbe und sein frischer Duft nach Pfirsich, Apfel, Aprikose und Melone zeichnen diesen Riesling aus. Im Mund spüren Sie eine rassige Säure, harmonisch ausbalanciert durch eine dezente Restsüße.

Ein herrlicher Sommerwein, der besonders gut zu leichten Gerichten, gedünstetem See- und Süßwasserfisch, zu hellen Fleischsorten, Nudelgerichten und zur Asiaküche passt.

Trinktemperatur: 8-10 °C
Lagerfähigkeit bis zu 3 Jahren
Restzucker: 18 g / Liter
Säure: 7 g / Liter
Alkohol: 12 % vol.

0,75 Liter-Flasche