

EXPERTISE

ZELLER ABTSBERG
RIESLING
(KLINGELBERGER)
trocken

Jahrgang:	2022
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Rebsorte:	Riesling
Alkohol:	12,0 Vol. %
Säure:	6,4 g/Ltr.
Restsüße:	3,8 g/Ltr.
Inhalt:	0,75 l
Lagerfähigkeit:	3 Jahre
Prämierung:	Gold Landesweinprämierung
Artikelnummer:	221000

Allgemein:

Gewachsen auf dem Urgestein Granit in der Einzellage Zeller-Abtsberg, ist die ausgeprägte Mineralität bezeichnend für diesen Riesling Premium. Nur ausgesuchte Beeren welche fast schon überreif gelesen werden finden den Weg in die kleinen Holzfässer in denen der Wein spontan vergoren wird. In der Nase ein feiner Duft von reifem Obst, zeigt sich der Wein am Gaumen durch die fein eingebunden Säure sehr frisch und abwechslungsreich. Sowohl mineralische Noten als auch exotischeren Noten von Pfirsich und hellem Honig. Typisch für Ortenauer Riesling ist die überraschen hohe Aromenvielfalt bei einer niedrigen Säure.

Speiseempfehlung:

Gebratener Fisch, Herzhafte Flammkuchen, Quiche, Käsefondue

Empfohlene Trinktemperatur:

8-10 °C

