

EXPERTISE

FESSENBACHER RIESLING (KLINGELBERGER)

Jahrgang:	2022
Qualitätsstufe:	Kabinett
Rebsorte:	Riesling
Alkohol:	11,0 Vol. %
Säure:	7,1 g/Ltr.
Restsüße:	15,0 g/Ltr.
Inhalt:	0,75 l
Lagerfähigkeit:	2 Jahre
Prämierung:	Gold Landesweinprämierung
Artikelnummer:	400611

Allgemein:

Wenn man in diesen Riesling riecht, zeigt sich auffallend ein zarter Duft von Quitte untermalt mit feinen Zitrusnoten. Die knackige Säure ist harmonisch eingebettet in eine feine Fruchtsüße. Dadurch tritt dieser Riesling sehr elegant und stimmig auf.

Besonderheit:

Der Adler ist das Symbol unserer Weinmanufaktur. Als Wappentier der Stadt Gengenbach steht er für die Weinbautradition seit 888. Sortentypisch ausgebaut, mit viel Liebe zum Detail, ist dieser Wein ein klassischer Vertreter seiner Sorte.

Speiseempfehlung:

Passend zu Ziegenfrischkäse, Fischgerichten und klassischen Sommersalaten mit Sprossen und Kernen.





WEINMANUFAKTUR
GENGENBACH · OFFENBURG

Empfohlene Trinktemperatur:

8-10 °C