

EXPERTISE

ZELLER ABTSBERG  
**RIESLING**  
trocken

Jahrgang:	2023
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Rebsorte:	Riesling
Alkohol:	11,5 Vol. %
Säure:	5,8 g/Ltr.
Restsüße:	7,7 g/Ltr.
Inhalt:	0,75 l
Lagerfähigkeit:	5 Jahre
Artikelnummer:	016416

**Allgemein:**

Aus selektionierten Rebstöcken früh und kühl am Morgen von Hand gelesen, 24 Stunden Maischestandzeit (mazerieren), schonend abgepresst, Spontangärung, viermonatige Kaltgärung bei 8-9 Grad, Lagerung im Tonneauxfass{{br}}Intensiver und kerniger Klingelberger aus der bevorzugten Einzellage Zeller Abtsberg.{{br}}Die spürbare Holzaromatik harmonisiert mit prallem weißfleischigem Weinbergpfirsich sowie einem Hauch Zitronenmelisse und frischem Granny Smith Apfel.{{br}}

**Speiseempfehlung:**

Genießen Sie diesen Wein zu Sushi und Meeresfrüchten oder gedünstem Fisch. Pastavariationen mit hellen cremigen Soßen sind ideale und unkomplizierte Begleiter.

**Empfohlene Trinktemperatur:**

10-12 °C

