WEINMANUFAKTUR
GENGENBACH · OFFENBURG

EXPERTISE

ZELLER ABTSBERG

RäUSCHLING

trocken



Jahrgang:	2022
Rebsorte:	Räuschling
Alkohol:	12,0 Vol. %
Säure:	6,2 g/Ltr.
Restsüße:	5,3 g/Ltr.
Inhalt:	0,75 l
Lagerfähigkeit:	3 Jahre
Artikelnummer:	065116

Allgemein:

Die Sorte Räuschling ist eine sehr alte Rebsorte. Die Rebstöcke von denen dieser außergewöhnliche Wein gewonnen wird sind über 100 Jahre alt und wachsen in der Lage Zeller Abtsberg. Über viele Jahre geriet diese Rebsorte in Vergessenheit und ist bis heute nicht im Register der zugelassenen Rebsorten verzeichnet. Deshalb muss der Wein auch als Versuchsanbau gekennzeichnet werden.{{br}}Durch und durch eine Rarität!{{br}}{{br}}Der Wein hat eine hellgelbe Farbe, zurückhaltende Frucht und eine belebendes jedoch unaufdringliches Säurespiel.

Speiseempfehlung:

Raclette, Terrinen, Käsefondue

Empfohlene Trinktemperatur:

8-10 °C

Weinmanufaktur Gengenbach-Offenburg eG
Am Winzerkeller 2 · 77723 Gengenbach · Tel. +49 (0)7803 96580
info@weinmanufaktur-gengenbach.de · www.weinmanufaktur-gengenbach.de