

2017 RIVANER halbtrocken

Qualitätswein Pfalz



Ist Rivaner denn nun eine Kreuzung aus Riesling und Silvaner? Leider nein – diese Annahme hat sich bei der genetischen Analyse als falsch erwiesen. Trotzdem darf das Synonym „Rivaner“ für Müller-Thurgau weiter geführt werden, vor allem wenn die Stilistik eher ein eleganter Typus ist.

In unserem Fall zeigt sich der Rivaner als elegant-exotischer Fruchtkorb mit den traubenbürtigen Fruchtaromen wie Maracuja, Kiwi, etwas Sternfrucht und junge Ananas, die allerdings erst durch eine aromaschonende kühle Gärung in Erscheinung tritt.

Als ein eher leichter, frischer Weißwein eignet sich Rivaner hervorragend zu gedünstem Fisch mit Kräutersaucen, Blumenkohlsuppe mit deutlich muskatiger Würze oder auch Hähnchenbrustfilet mit einer schönen Käsekruste und Kartoffelgratin.

Empfohlene Trinktemperatur: 9 – 11 °C

Trinkreife: Jetzt bis 2020

Alkohol: 12,0 % vol.

Artikelnr.: 20

Füllmenge: 0,75 l

Allergenhinweis: enthält Sulfite