

2017 RIESLING trocken Q.b.A. Walsheimer Silberberg



Das macht einen typischen Pfälzer Riesling aus: eine saftig präsente Frucht mit einer klaren Zitrusfrische, Mandarine- und Grapefruitaroma, etwas Kiwi und Limettenanklänge sowie einem Hauch mineralischer Feuersteinnote.

Gerade die Einzellage Silberberg fördert dies durch ihre Wärme und den Kalkgehalt. Die Rieslingtrauben können gut ausreifen, Fruchtaromen bilden und die Säure wird vom kalkhaltigen Boden gepuffert. Kaum eine Rebsorte wandelt so sehr bodenabhängig ihr Gesicht wie der Riesling, was uns aber auch seine reizvollen und vielschichtigen Variationen schenkt.

Gepaart mit seiner Vielfältigkeit lässt er sich auch zu unzähligen Gerichten wunderbar kombinieren. Natürlich ist Riesling zu Fischgerichten bzw. einer Schale Muscheln genau richtig, aber auch ein Schweinefilet mit Kräuterkruste oder die traditionelle „Grüne Soße“ dürstet es nach einem frischen Riesling.

Serviertemperatur: 8 - 10 °C

Trinkreife: Jetzt bis 2020

Alkohol: 12,5 % vol.

Artikel-Nr.: 26

Füllmenge: 0,75 l

Allergenhinweis: enthält Sulfite