



Riesling

Art.-Nr.: 101825

| | |
|---------------------|---------------------------|
| Kategorie: | Schorlewein Klassik-Weine |
| Rebsorten: | Riesling |
| Herkunft: | Deutschland |
| Anbauregion: | Pfalz |
| Jahrgang: | 2024 |
| Geschmacksrichtung: | halbtrocken |
| Qualitätsstufe: | Qualitätswein (QW) |
| Flaschengröße: | 1 l |
| Alkoholgehalt: | 12,0 % Vol. |
| Restsüße: | 14,0 g/l |
| Säuregehalt: | 7,4 g/l |
| Trinktemperatur: | 10 °C |

Beschreibung:

Der König der deutschen Weißweine und noch ein echter Pfälzer dazu. Die gebürtige Wildrebe aus den Rheinauen hat sich fest in der internationalen Weinwelt verwurzelt und ist ein "Must have" im Weinkeller.

Ein halbtrockener Weißwein mit leichter Restsüße, der durch seine lebendige Fruchtigkeit und seinen spritzigen Charakter erfrischt und belebt. Ideal als Begleiter zu verschiedensten Gerichten bis hin zur asiatischen Küche.

Beliebt im Glas mit Sti(e)l sowie auch als spritzige Weinschorle.

Speiseempfehlung:

Rind, Schwein, Geflügel, Wild, Fisch, Krebstiere, Muscheln, Wurst, Gegrillt, Gebraten, Geräuchert, Gebacken, Gedünstet, Molkereiprodukte, Weichkäse, Zwiebelgewächse, Salat, Knollen o. Rüben, Pilze, Weißbrot, Brot, Vollkorn, Lamm, Kalb





Passt gut zu:

Grillabend, Männerabend, Sommerabend, Feierabend

Nährwertangaben je 100ml:

| | |
|---|----------------|
| Energie | 321 kJ/77 kcal |
| Kohlenhydrate | 2,4 g |
| Zucker | 1,4 g |
| Enthält geringfügige Mengen von: | |
| Fett, gesättigte Fettsäuren, Eiweiß, Salz | |

Zutaten:

Trauben, Saccharose, Konservierungsstoffe und Antioxidantien: L-Ascorbinsäure (E300), Stabilisatoren: Citronensäure (E330)

