

Weinexpertise



2020

Riesling feinherb

Qualitätswein



<i>Alkohol:</i>	11,7 %Vol
<i>Restzucker:</i>	15,1 g/l
<i>Säure</i>	6,9 g/l
<i>Mostgewicht:</i>	79 Oe°
<i>Trinktemperatur:</i>	8 °C
<i>Reifepunkt:</i>	2022
<i>Lagerfähig bis:</i>	2024
<i>Histamingehalt:</i>	Histamin 0,069 mg / l

Zum Wein

- Der Süßsaure -

Der Klassiker Riesling mit einer feinherben natürlichen Süße belassen. Klare Frucht. Im Mund ein Wechselspiel zwischen Riesling Säure und Restsüße. Dadurch ein leichtes prickeln auf der Zunge. Im Abgang zeigt dieser feinherbe Riesling wieder seine Frucht. Ein Wein für junge und junggebliebene Weintrinker.

Speiseempfehlung

Ein Begleiter für viele Variationen von Fischgerichten sowie Kalbfleisch gekocht in Weinsoße oder gegrillt. Zu Schweinefleisch gebraten oder gekocht, aber auch mit kaltem Aufschnitt, Tartar oder Mett. Zu Weichkäse, Tilsiter und Gruyère passt nichts besser.

Die Traube

Der Riesling ist wohl die älteste Rebsorte, die es in der Pfalz gibt. Ihre Herkunft ist immer noch umstritten. Es wird vermutet, dass die Rebe von einer rheinischen Wildrebe, *Vitis vinifera Silvestris*, abstammen soll. Der Riesling ist eine spät reifende Sorte, die sich durch Ihre Geschmacksnuancen und einer kräftigen, harmonischen Säure auszeichnet.



Biolandweingut - Stefan Kuntz - Raiffeisenstr. 13 - 76829 Landau/Pfalz
www.weingutkuntz.de - email: info@weingutkuntz.de - Tel. 06341-33960
DE-ÖKO-006 Alle Weine und Sekte aus unserem Weingut stammen aus BIOLANDanbau.