



Ein eleganter Riesling Kabinett trocken mit klarer Goldgelb-Farbe und intensivem Bouquet aus Limette, Grapefruit, grünem Apfel und feinem Pfirsich.

Typisch für die Lage zeigt er eine prägnante Mineralität und eine lebendige Säure, die für Frische und Balance sorgen.

Am Gaumen überzeugt er mit saftiger Frucht, feiner salziger Mineralität und einem langen, harmonischen Abgang.

Ideal zu leichten Fischgerichten, Sushi, asiatischer Küche und kräftigem Käse – ein charaktervoller Wein, der das Terroir des Edenkobener Bergel perfekt widerspiegelt.



NÄHRWERTE:



WEIN-DETAILS

LAGE:

PFALZ - EDENKOBENER BERGEL

REBSORTE / KATEGORIE:

RIESLING / WEISSWEIN

ANALYTISCHE WERTE:

ALKOHOLGEHALT:	13,0	% Vol.
SÄURE:	-,0	g / l
RESTZUCKER:	-,0	g / l

SPEISEEMPFEHLUNG:

PASST PERFEKT ZU LEICHTEN
FISCHGERICHTEN, SUSHI, ASIATISCHER
KÜCHE UND KRÄFTIGEM KÄSE

TRINKTEMPERATUR: 8 - 12 °C

FÜLLMENGE: 0,75 L

ARTIKEL-NR: 221

 ENTHÄLT SULFITE