WEINEXPERTISE



2025

RIESLING MIT KERNER

Produktnummer: 620

Diese Cuvée aus Riesling und Kerner ist eine gelungene Kombination zweier bekannter Rebsorten. Die Aromatik ist intensiv und vielschichtig mit deutlichen Noten von Apfel und Pfirsich. Am Gaumen zeigt sich eine angenehme Ausgewogenheit zwischen Restsüße und Säure. Der Riesling mit Kerner eignet sich besonders gut als Begleiter zu leichten Speisen wie Salaten oder Fischgerichten. Auch als Aperitif oder zum entspannten Genuss in geselliger Runde ist dieser Wein eine gute Wahl.

Artikelart:	Weißwein
Linien:	Tradition
Rebsorten:	Kerner, Riesling
Jahrgang:	2025
Inhalt:	1 l
Restsüße:	39,8 g/l
Säure:	5,4 g/l
Alkoholgehalt:	11,5% Vol.
Geschmack Wein:	süß
Wein-Stil:	fruchtig
Anlass:	Schorlewein
Trinktemperatur:	8-11°C
Qualitätsstufe:	Qualitätswein (QbA)
Lage:	Nordheimer Heuchelberg
Verschlussart:	Schraubverschluss
Zusatzstoffe:	enthält Sulfite