



2025

RIESLING MIT PINOT BLANC

Produktnummer: 544

Entdecken Sie unsere feine Cuvée aus Riesling mit Pinot Blanc - ein wahrer Genuss für die Sinne! Im Glas erstrahlt ein helles Gelb und bereits im Duft lässt sich die Vielfalt der Aromen erahnen: feines Steinobst und florale Nuancen verführen die Nase. Der Geschmack überzeugt mit einer angenehmen Restsüße und einer filigranen Säure. Ob als Aperitif oder zu leichten Gerichten - dieser Wein begleitet Sie zu jedem Anlass und ist immer ein Highlight. Erleben Sie den einzigartigen Charakter unserer Cuvée und lassen Sie sich von der ausgewogenen Kombination aus Riesling und Pinot Blanc begeistern!

Artikelart:	Weißwein
Linien:	Tradition
Rebsorten:	Riesling, Weißburgunder
Jahrgang:	2025
Inhalt:	0,75 l
Restsüße:	16,5 g/l
Säure:	4,4 g/l
Alkoholgehalt:	12,0% Vol.
Geschmack Wein:	feinherb
Wein-Stil:	fruchtig
Speiseempfehlung:	Fisch , Geflügel, Kalb, Schwein, Spargel, Vegetarisch
Anlass:	Hochzeits- / Geburtstagsfeier
Trinktemperatur:	8-11°C
Qualitätsstufe:	Qualitätswein (QbA)
Lage:	Nordheimer Heuchelberg
Verschlussart:	Longcap
Zusatzstoffe:	enthält Sulfite