



Roy Willy

PRIVATKELLEREI

2018

Riesling mit Pinot Blanc

Im Glas leuchtet das Cuvée aus Riesling und Pinot Blanc in strahlendem Hellgelb. Im fast schüchternen Bukett feine Noten von hellem Steinobst und auch florale Nuancen - geschmacklich ist er sehr ausbalanciert mit einer filigranen Säure. Sehr elegant der Gesamteindruck - das Cuvée zeigt sich von seiner besten Seite!



Artikelnummer:	544
Weinart / Sortiment:	Weißwein
Rebsorte:	Riesling, Weißer Burgunder
Geschmack:	halbtrocken
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Lage:	Nordheimer Heuchelberg
Weinstil / Charakter:	fruchtig
Verschlussart:	Longcap
Inhalt:	0,75 ltr.

Restsüße:	16,7 g/l
Säure:	5,0 g/l
Alkohol:	12,0 Vol%
Allergene:	Enthält Sulfite
Trinktemperatur:	8-10 °C

Anlass:	Sommerwein Hochzeit Einladung / Rendezvous
---------	--

Speiseempfehlung:	Suppe Fisch / Meeresfrüchte Geflügel Kalb Schwein Spargel
-------------------	--

