



Roy Willy

PRIVATKELLEREI

2017

Riesling QbA trocken -S- Line

Handgelesene Rieslingtrauben von über 40 Jahren alten Reben, kühl vergoren und gelagert über den gesamten Ausbau, ein Spitzenerzeugnis. Sattgelb im Glas zeigt das Bukett Zitrusfrische, Aromen von gelbem Steinobst wie reife Mirabelle, Aprikose, Pfirsich. Exotische Anklänge von Mango im Hintergrund.

"Frucht & Fülle" am Gaumen und moderat in der Säure - so kann er als klassischer Speisebegleiter oder auch solo genossen werden.



Artikelnummer:	555
Weinart / Sortiment:	Weißwein
Rebsorte:	Riesling
Geschmack:	trocken
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Weinstil / Charakter:	fruchtig, gehaltvoll
Verschlussart:	Longcap
Inhalt:	0,75 ltr.

Restsüße:	7,4 g/l
Säure:	5,6 g/l
Alkohol:	12,5 Vol%
Allergene:	Enthält Sulfite
Trinktemperatur:	8-11 °C

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

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

