



326 Abenheimer Klausenberg Riesling trocken Lagenwein

Weinausbau & Weinberg

Die von südlicher Ausrichtung geprägten hängigen sandigen Lehmböden bringen feinfruchtige Rieslinge mit dezenter Mineralität hervor.

Reduzierte Erträge und mehrmalige selektive Lese versprechen nach schonender Kelterung und Vergärung zartduftende Weine.

Typizität des Weines

Sein zart nach Pfirsich und Zitrus duftendes Aroma und sein feiner Schmelz am Gaumen vermitteln eine besondere Trinkfreude. Fruchtigkeit – Spritzigkeit – Nachhaltigkeit – dies sind die Charaktere dieses Weines.

Expertise

Rebsorte:	100 % Riesling
Anbaugebiet:	Rheinhessen, Abenheimer Klausenberg
Jahrgang:	2020
Geschmacksrichtung:	trocken
Inhalt:	0,75 L
Alkohol:	13,0 % vol.
Restzucker:	0,9 g/l
Säure:	7,5 g/l

Speiseempfehlung

Zu gedünstetem Lachs mit Zitronengras und Basmati-Reis ebenso wie zu hellem Fleisch und Salatvariationen.

Lagerfähigkeit

10 Jahre (empfohlen)

EAN-Flasche 4 036613 00182 6
EAN-Karton 4 036613 00183 3