WEIN KONVENT DÜRRENZIMMERN

Bestell-Nr.: 0222332

Klosterhof Riesling mit Sauvignon Blanc

Diese spannende Komposition der Rebsorten Riesling und Sauvignon Blanc zeigt sich in der Nase frisch und exotisch. Aromen von Zitrus und grünem Apfel des Rieslings, gepaart mit den typischen Stachelbeernoten des Sauvignon Blancs, bestimmen das Bukett dieser Cuvée. Aber auch Noten von Paprika, Brennnessel, Minze und Muskat spielen in der Nase. Am Gaumen harmoniert eine spannende Säure mit einer angenehmen Frucht. Ein herrlicher, jugendlicher Wein der Dank seiner Frische auch Liebhaber trockener Weine begeistert.
Speiseempfehlung: Zur leichten Sommerküche oder Meeresfrüchten, wie Scampi und/oder Muscheln z.B. überbackene Miesmuscheln mit Parmesan, Kräuterbutter, Tomaten Mozzarella und Chorizo Wurst.

Jahrgang:	2022
Trinktemperatur in °C:	7 - 11
Brennwert/Energie:	302 kJ (72 kcal)
Alkoholgehalt:	11 % vol.
Restzucker:	19,1
Säure:	6,20 g/l
Sorte:	Riesling mit Sauvignon Blanc
Geschmack:	feinherb
Qualität:	Deutscher Qualitätswein
Anbaugebiet:	Württemberg
Bodenart:	Keuperverwitterungsböden
Flaschengröße:	0,75 l
Weinart:	Weißwein

APNR: 00904523

enthält Sulfite

Weinkonvent Dürrenzimmern eG | Meimsheimer Straße 11 | D-74336 Brackenheim-Dürrenzimmern
info@weinkonvent-duerrenzimmern.de | https://weinkonvent-duerrenzimmern.de
Fon: +49 (0) 71 35/95 15-0 | Fax: +49 (0) 71 35/95 15-39