WEINGUT OKONOMIERAT REBHOLZ





KABINETT

BURRWEILER RIESLING VOM SCHIEFER

2023

Der Wein zeigt das perfekte Zusammenspiel zwischen Süße und Säure. Ein Kabinett, der mit seiner leichten Süße wunderbar ausbalanciert ist. Er zeigt Reife und Mineralität sowie Dichte und Balance. Lagentypisch wird der Duft zum einen durch den Boden "Schiefer" mit seinen markanten Mineralität, welche sehr geradlinig ist gepaart mit der typischen Rieslingfrucht von Apfel, Zitrus und einem noch eher festen Weinbergspfirsich. Leicht im Alkohol mit viel Frische ist dieser Kabinett ein perfekter Aperitif und passt hervorragend zu Käse sowie der asiatischen Küche. Sehr hohes Alterungspotential!

ALKOHOLGEHALT 8,0 % vol SÄURE 9,7 g/l RESTSÜSSE 48 g/l GESCHMACK edelsüß WEINART weiß TRAUBEN Riesling SIEGEL Bio

BODEN Rotliegend
ALLERGENE Sulfite