weingut
ÖKONOMIERAT REBHOLZ

MAGNUM

SIEBELDINGER RIESLING VOM MUSCHELKALK

2025

Durch den Muschelkalkboden zeigt dieser Riesling exotische und rauchige Noten. Der gut versorgte Boden gibt den Weinen vom Muschelkalk eine herrliche Fülle und einen kräftigen Charakter. Die Säure ist wunderbar eingebunden, der Wein verfügt über ein sehr gutes Lagerungspotential.

ALKOHOLGEHALT	12,5 % vol
SÄURE	6,6 g/l
RESTSÜSSE	0,3 g/l
GESCHMACK	trocken
WEINART	weiß
TRAUBEN	Riesling
SIEGEL	Bio
BODEN	Muschelkalk
ALLERGENE	Sulfite

WEBSHOP WEINGUT ÖKONOMIERAT REBHOLZ
Weinstraße 54 • 76833 Siebeldingen
Telefon: +49 (0) 6345-3439
www.oekonomierat-rebholz.com • wein@oekonomierat-rebholz.de