



**Riesling**  
-vom Löss- trocken \*\*

Ausbau:  
im Edeltank

Bodenart:  
Löss mit Kalk

Löss ist ein Sediment aus der Urzeit und besteht aus Quarzkörnern, kalkigen Bruchstücken, Glimmer- und Lehmteilchen (Mineralstaub), das vorwiegend Westwinde nach den Eiszeiten an die Seitentäler größerer Flüsse (hier: Rhein) wehten.

Weine vom Lössboden zeichnen sich durch Ihre Vollmundigkeit und Eleganz aus. Sie sind mit Kraft, Saft und einer fruchtig-feinen, nie schweren Art ausgestattet.

Weinbeschreibung:

Finessenreicher Riesling mit feinen Düften nach Pfirsich, Citrus und Ananas. Im Geschmack sehr saftig und elegant, ohne viel Alkohol; Schöne, erfrischende Säure mit einem saftigen Finish machen diesen Riesling zu einem Essensbegleiter zu pfälzischen Gerichten. Auch zu See- und Süßwasserfischen, oder solo getrunken ein Genuss.

Empfohlene Trinktemperatur:  
8-12 °C