



STERN

Riesling trocken

Ausbau:
im Edeltank

Bodenart:
sandiger Lösslehm 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:

Fruchtiger Riesling mit feinen Düften nach Zitrusfrüchten und Äpfeln. Im Geschmack saftig, knackig und frisch, ohne zu viel Alkohol; Schöne, erfrischende Säure mit einem fruchtig-leichten Finale machen diesen Riesling zu einem Essensbegleiter zu pfälzischen Gerichten. Auch zu See- und Süßwasserfischen, Schorle oder solo getrunken ein Genuss.

Empfohlene Trinktemperatur:
7-8°C