



STERN

Riesling feinherb

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:

Harmonisch-fruchtiger Riesling mit feinen Düften nach Pfirsichen und Zitrusfrüchten. Im Geschmack saftig, erfrischend mit einer feinen, harmonischen Restsüße im Finale machen diesen Riesling zu einem Essensbegleiter zu pfälzischen Gerichten. Auch zu See- und Süßwasserfischen, oder solo getrunken ein Genuss.

Empfohlene Trinktemperatur:
7-9 °C