

RIESLING TROCKEN PFÄLZER SELIGKEIT

CHARAKTERISTIK

Weinbergspfirsich satt! Betörende Nase voller Kraft, Reife und Frische – die perfekte Riesling-Spannung. Im Mund ein dramatisches Spiel zwischen Reife und Frische, Körper und Leichtigkeit. Die Riesling-Reben wachsen in den besten Lagen von St. Martin, mit selektioniertem Lesegut. Kalt vergoren und schonend bereitet, bietet dieser Riesling Spitzenqualität. Ein Traum zu Fisch, Huhn oder Lamm. Ideal zu Zander, Lachs, Coq au Vin oder „Woi-Giggel“. Der Name Riesling, abgeleitet von „Rußling“, verweist auf die dunklen Pünktchen der Trauben.

PRODUKTINFORMATIONEN

Jahrgang	2025
Rebsorte	Riesling
Lage	St. Martin Baron
Qualitätsstufe	Auslese
Linie	Pfälzer Seligkeit
Geschmack	trocken
Land	Deutschland
Anbaugebiet	Pfalz
Alkoholgehalt Vol. %	13
Restzucker g/L	8,1
Säure g/L	8
Trinktemperatur	8-12°C
Allergene	enthält Sulfite

RAABE WEIN GbR
Totenkopfstraße 48 / 67487 St. Martin / Tel. +49 6323 2117 / E-Mail info@raabe-wein.de