



Roy Willy

PRIVATKELLEREI · WEINBAU

2016

Riesling QbA trocken -S- Line

Handgelesene Rieslingtrauben von über 40 Jahren alten Reben, kühl vergoren und gelagert über den gesamten Ausbau, ein Spitzenerzeugnis. Riesling mit Strahlkraft würden wir sagen: Goldgelb im Glas, das Bukett zeigt Zitrusfrische und auch Aromen von gelbem Steinobst: reife Mirabelle, Aprikose. Dieser Riesling kann es mit "Allerhand" aufnehmen. Er ist einfach da, präsent und lässt sich nicht so schnell unterkriegen!



Artikelnummer:	555
Weinart / Sortiment:	Weißwein
Rebsorte:	Riesling
Geschmack:	trocken
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Weinstil / Charakter:	fruchtig, gehaltvoll
Verschlussart:	Longcap
Inhalt:	0,75 ltr.

Restsüße:	7,4 g/l
Säure:	5,6 g/l
Alkohol:	12,5 Vol%
Allergene:	Enthält Sulfite
Trinktemperatur:	8-11 °C

Anlass:	Hochzeit Einladung / Rendezvous
---------	------------------------------------

Speiseempfehlung:	Suppe Fisch / Meeresfrüchte Geflügel Kalb Schwein
-------------------	---

