

Stettener Wartbühl Riesling

Jahrgang: 2022

Analysewerte:

Restsüße: 14,6 g/L **Säure:** 6,3 g/L **Alkohol:** 11,5 % Vol.

Trinktemperatur: 8 bis 10 °C

Geschmack

Angenehm leichter Riesling mit feiner Süße und zarter Säure, leicht mineralisch mit schöner Rieslingfrucht und etwas Zitrus.

Rebsorte: Riesling

Das Remstal bietet der weltweit erfolgreichen Edelrebe ein hervorragendes Terroir, um seine vielfältigen Talente auf besondere Weise zu entfalten. Dynamik, kräftige Fruchtsäure und gute Lagerfähigkeit sind wesentliche Merkmale der weißen Rebsorte, die trocken, halbtrocken und als edelsüße Spezialität gleichermaßen zu begeistern weiß, ebenso als Grundlage für delikaten Sekt.

Essensempfehlung

Der Riesling passt gut zu leichten Fischgerichten und hellem Geflügel, besonders auch zu Spargel und zartem Gemüse.

