



REMSTAL KELLEREI

DEIN TAL. DEIN WEIN.

2025 RIESLING "R" FEINFRUCHTIG

ANALYSEWERTE

Restsüße: 21,9 g/l · Säure: 7,2 g/l · Alkohol: 11,5 %

TRINKTEMPERATUR

8 bis 10 °C

GESCHMACKSBESCHREIBUNG

Dieser Riesling paart seine Süße mit einer lebendigen Säure-Frische. In der Nase Zitrusfrüchte.

REBSORTENLINIE

jung. unkompliziert. sortentypisch.

Unsere Rebsortenlinie in Weiß, Rosé und Rot begeistert mit einzigartiger Vielfalt. Durch klaren, sortentypischen Ausbau bringen unsere Weine aus dem Remstal die Aromen jeder Rebsorte perfekt zur Geltung und verzaubern mit unverwechselbarem Geschmack.

PASST ZU...

Auch wegen seines höheren Restzuckergehalts empfiehlt sich dieser Riesling als Begleiter zu würzigen Curry-Gerichten.



REMSTALKELLEREI EG

Kaiserstraße 13 · 71384 Weinstadt-Beutelsbach

Tel. +49 (0) 7151 6908-0 · info@remstallkellerei.de · www.remstallkellerei.de