



# 2018 Kloster Eberbach Riesling trocken

Artikelnummer	00438718
Winzer	Hessische Staatsweingüter GmbH Kloster Eberbach
Land	Deutschland
Anbaugebiet	Rheingau
Rebsorten	Riesling: 100%

## Beschreibung:

Duft: Pflanzlicher und etwas erdiger Duft mit reifen, gelbfruchtigen Noten.  
Geschmack: Geradlinige, dezent süßliche Stilistik. Vollreife gelbe Steinobstaromen mit lebendiger Säure. Florale Töne am Gaumen mit ganz leichtem Gerbstoff. Der Wein wirkt tänzerisch elegant, unaufdringlich und leicht zugleich! Gehaltvoll und voller Frucht - einfach der ideale Begleiter für jeden Tag!

## Serviervorschlag:

Zu Meeresfrüchten, Krustentieren und Fischgerichten. Zu leichten Reis und Pastagerichten. Zu hellem Fleisch und Geflügel. Unsere konkrete Empfehlung: Gebratenes Kabeljaufilet auf Linsengemüse.

Alkoholgehalt	12.0
Flaschengröße	0,75l
Flaschenanzahl	6
Allergene	Sulfite

## Weinbearbeitung

Nach einer sehr schonenden Kelterung und der damit einhergehenden Separation des Saftes von den Beerenschalen- und den Traubenkernen, findet die alkoholische Gärung, reduktiv, zu 100% in Edelstahltanks statt. Bei niedrigen Gärtemperaturen bilden sich die typischen, klaren und prägnanten Fruchtaromen des Rheingauer Rieslings.

## Boden

Die Rheingauer Weinbergslagen für diesen Rheingauer Riesling wurden vom Winzermeister der Hessischen Staatsweingüter GmbH Kloster Eberbach ausgewählt. Die unterschiedlichen Bodenstrukturen von schweren Lößlehm- bis zu kargen, steinigen Quarzit- und Schieferböden liefern den optimalen Untergrund für die Rebsorte Riesling.

Inverkehrbringer:	Hessische Staatsweingüter GmbH Kloster Eberbach 65346 Eltville am Rhein Deutschland
EAN-Code	4004850038578
EAN-Code Karton	4004850738577