



SANDWIESE



RIESLING

Trocken, Rheinhessen



FINGERABDRUCK DES WEINES

Rebsorte:	Riesling
Jahrgang:	2023
Herkunft:	Rheinhessen
Qualität:	Deutscher Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0,75 l
Allergene:	enthält Sulfite
Art. Nr.:	14
Weinart:	Weißwein
Alkohol:	11,0% Vol.
Restsüße:	8,9 g/l
Säure:	7,7 g/l
Trinktemperatur:	7-10°C



WEINBESCHREIBUNG



leuchtend, helles Strohgelb mit grünen Reflexen



Apfel, saftigem Steinobst, Grapefruit und leichte Mineralität



gut strukturiert, charmante Säure, gepaart mit fruchtigen Aromen, spritziges Mundgefühl



SPEISETIPP

Idealer Begleiter zu Gerichten wie Quiche, Flammkuchen, kurzgebratenem Geflügel, hellem Fleisch und hausgemachter Wurst oder zu traditionellen rheinhessischen Spezialitäten wie Spundekäs.



WISSENSWERTES

Die Rebsorte Riesling blickt auf eine lange Tradition in Deutschland zurück und ist seit über 600 Jahren hier am Rhein beheimatet. Im Jahr 1490 wurde er urkundlich in Worms erwähnt. Auch heute ist der Riesling nach wie vor die meistangebaute Rebsorte sowohl in Rheinhessen als auch in ganz Deutschland.



Gut geschmeckt? Hier geht's zum Wein

Erzeugerabfüllung - Weingut Sandwiese, Winzermeister Daniel Schäfer
Fahrweg 19 - DE-67550 Worms Herrnsheim - www.sandwiese.com

