

Weingut Jesuitenhof

Fundament Riesling DQ



Anbaugebiet: Deutschland - Pfalz

Jahrgang:	2023	Geschmack:	trocken
Alkohol:	12,5 % vol.	Verschluss:	Schraube
Säure:	7,4 g/l	Inhalt:	0,75 Liter
Restzucker:	5,3 g/l		
Allergene:	Enthält Sulfite		
Rebsorte:	Riesling		

Empfehlung:

Passt zu einem kräftigen Graubrot mit gereiftem intensivem Hartkäse und Feigensenf. Perfekt zur selbst gemachten Fischterrinen wie Zanderterrinen mit Spinat.

Beurteilung:

Der Jesuitenhof Riesling Fundament ist ein sehr fruchtiger, frischer Riesling der durch seine lebendige Säure sehr animierend wirkt. Aromen von Zitrus und Pfirsich prägen das Geruchs- und Geschmacksbild dieses Weines.

Weinerzeuger:

Boden: in diesen Teilen des Mandelpfads ist der Boden sehr tiefgründig mit einer mächtigen bis zu 8 m dicken Lössauflage
Der Jesuitenhof Riesling Q.b.A. trocken ist ein sehr fruchtiger, frischer Riesling der durch seine lebendige Säure sehr animierend wirkt. Aromen von Zitrus und Pfirsich prägen das Geruchs- und Geschmacksbild dieses Weines.



Art.-Nr.: 09701-23

