STROMBERG
ZABERGÄU EG

210° Erkundung BIO Riesling trocken

Jahrgang	2024
Rebsorte	Riesling
Weinart	Weißwein
Qualitätsstufe	Deutscher Qualitätswein
Geschmack	trocken
Inhalt	0,75
Artikelnummer	118
Flaschen-EAN	4012172701469

ANALYSEWERTE

Alkoholgehalt (%vol.)	12,0
Restzucker (g/l)	5,9
Säure (g/l)	6,0
Trinktemperatur	10°C - 12°C
Allergene Hinweis	enthält Sulfite

WEINBESCHREIBUNG

Biowein / DE-ÖKO-003
Sehr frisch und knackig zu trinken ist unser Riesling trocken. Die Geschmacksnuancen reichen hier von hauchzarten Weinbergspfirsichen bis hin zu Limonen. Die gut ausbalancierte Säure wird durch einen leicht mineralischen Nachgeschmack abgerundet. Er eignet sich zu feinen Vorspeisen, gehaltvollen Fischgerichten sowie zu Geflügel- oder Kalbfleisch.

Veganer Wein:
Beim Ausbau von „veganen" Weinen wird darauf verzichtet, die Gelatine, also tierisches Eiweiß, zur Harmonisierung einzusetzen. Stattdessen wird pflanzliches Eiweiß eingesetzt.

Erzeugerabfüllung || Allergener Hinweis: enthält Sulfite

WEINGÄRTNER STROMBERG-ZABERGÄU EG
Neipperger Straße 60 | 74336 Brackenheim | 071435 95 55 0 | www.wg-sz.de | info@wg-sz.de