



MARGARETHENHOF

WEINGUT WEBER

2018 er Riesling Kabinett trocken



Herkunft	Ayler Steillagen, Saar
Alkoholgehalt	12,0%
Inhalt	0,75l
Gesamtsäure	6,8g/l
Restzucker	4,3g/l
Allergene	enthält Sulfite
Qualitätsstufe	Kabinett
Foodpairing	hellem Fleisch, mediterrane Speisen
Lagerfähigkeit	maximal 8 Jahre
Ausbau	selektive Handlese, Edelstahltank

Dieser Riesling Kabinett trocken lebt von seiner tiefgehenden Struktur. Seine Eleganz und seine Mineralische Struktur widerspiegelt die Stärken der Saar. Ein kompakter Riesling mit Frucht, Fülle, Saftigkeit und einer angenehmen Säure. Ein äußerst attraktiver trockener Riesling.

Was bedeutet Kabinett?

In Deutschland steht der Begriff Kabinett für einen Prädikatswein der gehobenen Güteklasse, der bestimmte gesetzliche Anforderungen erfüllen muss.

Fakten zum Riesling – König der Weißweine

Der weiße Riesling gilt als die wertvollste Rebsorte Deutschlands und liefert edelste Weine. Er ist der König der Weißweine und zeigt sich besonders in der Mosel, Saar und Ruwer Region von seiner besten Seite. Obwohl er spät reift, bringt er hervorragende Ergebnisse in kühleren Gegenden. Er zeichnet sich durch Langlebigkeit und seine ausgeprägte Fähigkeit aus, den Charakter einer Lage besonders gut zum Ausdruck zu bringen ohne dabei seinen eigenen unverwechselbaren Stil zu verlieren. Sein Reichtum an Aromen wie an Facetten scheint unbegrenzt. Ob trocken, halbtrocken oder fruchtsüß – der Riesling ist eben ein Schauspieler, der viele Rollen zu spielen vermag.

Wie sieht der Riesling Kabinett aus und wie riecht er?

Der hellgelbe Riesling Kabinett duftet erfrischend, fruchtig und lebendig. Sein Bukett ist geprägt von Zitrusfrüchten und Anklänge von Aprikose.

Wie schmeckt der Riesling Kabinett trocken?

Dieser herzhaft Riesling Kabinett trocken präsentiert tolle, fruchtige Steinobst-Aromen gepaart mit einer eleganten Mineralität die auf eine charmante Säure trifft und den Genuss perfekt abrundet. Sein Nachhall ist lang und intensive, dies macht ihn auch zu einen grandiosen Essensbegleiter.

Welche Trinktemperatur ist für den Riesling Kabinett ideal?

Der Riesling Kabinett trocken entfaltet sich am besten gekühlt zwischen 10 und 12 °C.

Zu was passt der Riesling Kabinett am besten?

Der Riesling Kabinett trocken bringt eine großartige Substanz mit und lässt sich daher hervorragend zu vielen Gerichten kombinieren aber auch als solo Wein spielt er ganz oben mit. Ein Wein für alle Kabi-Fans.
