

Weingut HOFFRANZEN, Mehring / Mosel



Contur Riesling

Jahrgang	2017
Rebsorte	Riesling
Alkoholgehalt	11% vol.
Trinktemperatur	9-12 Grad
Qualitätsstufe	Deutscher Qualitätswein
Flascheninhalt	0,75L
Allergene	Enthält Sulfite

„Contur“ zeigt die typischen Conturen eines Rieslingjahrgangs. Gewachsen sind dessen Trauben in der Steilstlage des Mehringer Blattenbergs und stammen von Weinreben aus dem Jahr 1949.

Der Wein polarisiert mit seiner klaren, saftigen und fruchtigen Textur. Seine reife Säure und zarte Mineralik vervollständigen diesen Riesling.

Unser Contur passt zu: Kalbsfleisch, Roastbeef, Rindersteaks, Rinderfilet, Schweinefilet, Tafelspitz, Rosmarinkartoffeln, geräucherter Fisch, Dorade, Kabeljau, Zander, Lachs, für besondere Anlässe, Momente mit den besten Menschen im Leben.