

GEIL

OEKONOMIERAT ERBEN

PRÄDIKATSWEIN

RIESLING KABINETT

2024



Il dolce far niente - the sweetness of doing nothing but having a glass of wine. Grüner Apfel, weißer Pfirsich, Limette, blumig, dabei dennoch mineralisch. So leicht und delikat am Gaumen, mit einer Parade frischer Früchte. Wunderbar feine Säuren, welche die dezente Süße toll unterstützen. Sehr saftiger und ungemein lebendiger Wein. Die Leichtigkeit eines faszinierenden Glas Wein. Die Trauben für unseren Riesling Kabinett stammen aus der Lage Bechthelmer Rosengarten. Diese warme südlich exponierte Lage bringt verspielte Weine hervor, welche eine spannende Entwicklung versprechen. In Bechtheim gibt es die Geschichte, dass der damalige Landes- und Ortsherr, der Graf von Leiningen, einen „Roßgarten“ unterhielt. Zugehörig zum Gehöft im Ortskern. Die Lage wurde um 1500 mit dem Namen „ym roß garten“ erstmalig urkundlich erwähnt.

[Zutaten & Nährwertangaben](#)

ARTIKELNUMMER	2423
ALKOHOLGEHALT	10 % vol
SÄURE	7,1 g/l
RESTSÜSSE	35,4 g/l
GESCHMACK	fruchtsüß
GESCHMACK	Superfresher Kabi, frisch leicht und temperamentvoll gepaart mit einem mineralischen Rieslingaroma. Inbegriff der Leichtigkeit des Seins.
WEINART	weiß
TRAUBEN	Riesling
BODEN	Der Rosengarten mit seinem höheren Tonanteil, eingebettet in einen sandigen Lösslehm, verleiht den Weinen eine komplexe und trotzdem schlanke Art.
SPEISEEMPFEHLUNG	Unser leichter facettenreicher Kabi liebt ebenso frische wie leichte Desserts, Obstsalat mit Minze zum Beispiel. Er passt aber auch super zu einer Wildpastete mit Apfelmarmelade.
TRINKTEMPERATUR	9-12 °C
ALLERGENE	Sulfite
ABFÜLLINFORMATION	Gutsabfüllung Weingut Oekonomierat Johann Geil Erben

WEINGUT GEIL OEKONOMIERAT ERBEN

Kuhpfortenstrasse 11 • 67595 Bechtheim

Telefon: +49 (0) 6242-1546

www.weingut-geil.de • shop@weingut-geil.de