

GEIL

OEKONOMIERAT ERBEN



OBA

RIESLING BECHTHEIM

2024

Duft nach Weinbergspfirsich, Aprikose, Ananas, ein Touch Limette und Orange, vielschichtige Geschmacksnuancen mit feinem Säurespiel, leichte Würzigkeit, ebenso mineralisch, dabei elegant und filigran. Die spielerische Eleganz von kristallklaren Aromen ist auch im Geschmack zu spüren. Das Ganze bleibt zu jeder Zeit saftig und ausgewogen. Ein typischer Riesling aus Bechtheim.

Falstaff 2026: "In der Nase saftig und ansprechend, Weinbergpfirsich, Mandel, dahinter eine erdigere Note. Am Gaumen ist der Ortsriesling weiterhin hell grundiert, Zitronenschale, weißfleischiger Pfirsich, feine Säure, jung, aber durchaus schon mit Vergnügen zu trinken"

[Zutaten & Nährwertangaben](#)

ARTIKELNUMMER	2419
ALKOHOLGEHALT	12,5 % vol
SÄURE	6,7 g/l
RESTSÜSSE	3,3 g/l
GESCHMACK	trocken
GESCHMACK	Perfektes Match aus Mineralität und Fruchtigkeit verbunden mit einer facettenreichen Konzentration
WEINART	weiß
TRAUBEN	Riesling
ALTER DER REBEN	20
SPEISEEMPFEHLUNG	Großartig in der Kombination mit Muscheln (z.B. Venusmuscheln). Thymian hinzufügen und viel Gemüse wie Fenchel, Sellerie, Karotte, Zwiebel und Knoblauch dünsten, mit einem Schuss Weißwein ablöschen und die Muscheln kurz aufkochen lassen. Zu Fischgerichten ist dieser Wein ein absoluter Winner. Auf der Haut gebratener Lachs mit Wokgemüse oder Seezunge mit beurre noisette, Zitrone und Petersilie sind wirklich nur einige leckere Beispiele.
TRINKTEMPERATUR	9-12 °C
AUSZEICHNUNGEN	91 Punkte Falstaff Weinguide 2026
ALLERGENE	Sulfite
ABFÜLLINFORMATION	Gutsabfüllung Weingut Oekonomierat Johann Geil Erben

WEINGUT GEIL OEKONOMIERAT ERBEN

Kuhporstenstrasse 11 • 67595 Bechtheim

Telefon: +49 (0) 6242-1546

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