

# GEIL

OEKONOMIERAT ERBEN



OBA

## RIESLING BECHTHEIM

2024

Feine Aromen von Pfirsich, Apfel, Zitronenmelisse und Würze. Sehr saftig am Gaumen mit einer bestechenden Fruchtkombi, ganz viel Frische und einem kleinen Hauch Restsüße. Zu keinem Zeitpunkt dominiert die Süße denn die immer frische Säure begleitet den Wein zu einem wunderbar saftigen Finale.

[Zutaten & Nährwertangaben](#)

ARTIKELNUMMER	2421
ALKOHOLGEHALT	12 % vol
SÄURE	6,5 g/l
RESTSÜSSE	14,9 g/l
GESCHMACK	feinherb
GESCHMACK	Saftig-frisch mit herrlichem Pfirsich und Apfelaroma, ein Touch Zitronenmelisse, strahlend und lebendig.
WEINART	weiß
TRAUBEN	Riesling
ALTER DER REBEN	20
SPEISEEMPFEHLUNG	Perfekter Sushi Begleiter und der Wein für Fans der feinen asiatischen Küche. Aber nicht nur für diese - ein Klassiker wäre auch gebackener Camembert mit Preiselbeeren oder ein Salat mit Ziegenkäse und karamellisierten Nüssen. Die feine asiatische Küche ist auch als Suppe mit Kokosmilch, Zitronengras, Ingwer, Limettenblättern und Hühnerfleisch hervorragend geeignet. Auch pur genießen einfach köstlich.
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