



QBA

## 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 12,0 % vol
SÄURE 6,5 g/l
RESTSÜSSE 14,9 g/l
GESCHMACK feinherb

GESCHMACK Saftig-frisch mit herrlichem Pfirsisch 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