



UHLBACHER GÖTZENBERG

RIESLING KABINETT

SÜß

2018

VDP.-KLASSIFIKATION Grosse-Lage

REBSORTEN Riesling kabinett

GÄRUNG Im großen Holzfass vergoren n bei 12-14 °C

ALKOHOL 7 %VOL

RESTZUCKER 49 G/L

SÄURE 8,5 G/L

TRINKTEMPERATUR 10-12 °C

LAGERFÄHIGKEIT 10-20 Jahre

Dieser restsüße Riesling Kabinett überzeugt mit seiner frischen und belebenden Säure. In der Nase Aromen von Quitte, Weinbergpfirsich und Limette. Ein animierendes Süße-Säure Spiel was wunderbar harmoniert. Ein Wein den man ohne Probleme zu jeder Gelegenheit trinken kann.

