



UHLBACHER GÖTZENBERG

RIESLING KABINETT

FEINFRUCHTIG

2019

Klassifikation VDP.GROSSE LAGE

Rebsorte RIESLING KABINETT

Gärung Im großen Holzfass vergoren bei 12-14 °C

Alkohol 7 %VOL

Restzucker 50 G/L

Säure 10,2 G/L

Trinktemperatur 10-12 °C

Lagerfähigkeit 12-20 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 harmonisiert. Ein Wein den man ohne Probleme zu jeder Gelegenheit trinken kann.

