



## UHLBACHER GÖTZENBERG

RIESLING KABINETT

FEINFRUCHTIG

2022

<b>Klassifikation</b>	VDP.GROSSE LAGE
<b>Rebsorte</b>	RIESLING KABINETT
<b>Gärung</b>	Im großen Holzfass vergoren bei 12-14 °C

<b>Alkohol</b>	7 %VOL
<b>Restzucker</b>	44 G/L
<b>Säure</b>	8,9 G/L
<b>Ausbau</b>	Holzfass

**Trinktemperatur** 7-9 °C

**Lagerfähigkeit** 12-20

Dieser freche Kabinett ist frisch, rassig und überzeugt mit einer feinen Zitrusfrucht in der Nase. Der Uhlbacher Götzenberg Kabinett könnte klassischer nicht sein. Die präzise Säurestruktur trifft auf ein verspieltes Aromenspiel aus saftiger Orange, Grapefruit und knackigem Granny-Smith-Apfel. Unser Tipp für würzige und scharfe Speisen.

