

# Wilhelmshof

S I E B E L D I N G E N

---

## 2016 RIESLING BUNTSANDSTEIN KABINETT TROCKEN

---



HERKUNFT

Frankweiler



AROMA

Spritziger, erfrischender Sommerwein mit einer feinen Frucht die an gelbe Äpfel und Ananas erinnert. Feinen Kräuternoten und eine elegante Limettensäure bestechen im Abgang.



HERSTELLUNG

Faszinierend erfrischender leichter Riesling mit feinem Limettenaroma, Duft von gelben Äpfeln und einem mineralischen Abgang.



SPEISEEMPFEHLUNG

Kabeljau im Zitronenöl konfiert mit grünem Gemüse.



LAGERFÄHIGKEIT

1-4 Jahre



Auszeichnung

Silber Landesweinprämierung 2017



REBSORTE

Die spätreifende Rebsorte Riesling gilt als "König der Weißweine" da er höchste Ansprüche an die Weinberglage stellt. Die leicht erwärmbaren Sand- und Buntsandsteinböden sind besonders geeignet.



ANBAU

Gesundes hochreifes Lesegut ist uns im Wilhelmshof sehr wichtig und unsere Rieslinge beweisen dies mit innerer Tiefe, und zartem Duft nach Pfirsich und Aprikosen-Aromen. Sie schmecken klar und rassig.



ERTRAG

65 hl/ha



HANDLESE

Weinnummer:	1629
Flaschengröße:	0,75 Liter
Mostgewicht:	79 Oe°
Vorhandener Alkohol:	10,50 Vol.%
Extrakt zuckerfrei:	22,20 g/l
Restzucker:	6,90 g/l
Gesamtsäure/ Weinsäure:	7,50 g/l
Allergene:	Enthält Sulfite