



Riesling Spätlese 2025

Weinexpertise

Charakter:	Ein konzentrierter Prädikatswein mit intensiver Aromatik und einem ausgewogenen Spiel von Süße und Säure.	
Herkunft & Terroir:	Die Trauben stammen aus granitgeprägten Weinbergen der Ortenau. Eine sorgfältige Lese reifer Trauben schafft die Grundlage für intensive Aromatik und ein ausgewogenes Spiel von Süße und Säure.	
Ausbau:	Stahltank.	
Sensorik:	In der Nase zeigen sich Aprikose, Weinbergspfirsich, Zitrus und ein Hauch Honig. Am Gaumen präsentiert sich der Wein konzentriert und saftig; die natürliche Süße wird von einer lebendigen Rieslingsäure balanciert.	
Foodpairing:	Passt besonders zu fruchtigen Desserts, Blauschimmelkäse, Apfeltarte und würzigem Curry. Besondere Empfehlung: Apfeltarte mit Vanille und leicht gesalzenem Karamell.	
Servierempfehlung:	7 °C ab sofort; mehrjährige Flaschenreife möglich (Kellerfreigabe ergänzen)	
Technische Daten:	Alkohol	9,5 % vol.
	Säure	7,5 g/l
	Restzucker	57,1 g/l
	Extrakt	nicht hinterlegt g/l
	Flasche	0,5 l
	Rebsorte/Cuvée	Riesling
	Qualitätsstufe	Spätlese
	Geschmack	mild
Zutaten & Allergene:	Zutaten: noch aus dem jeweiligen e-Label übernehmen. Allergene: Enthält Sulfite.	