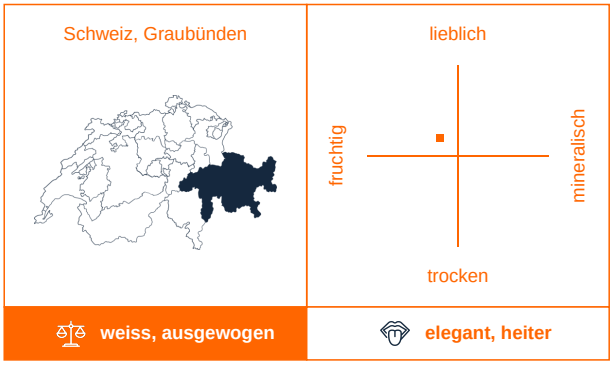
RIESLING-SILVANER AOC AOC

WEINGUT HERMANN | 2024



Dieser Riesling-Silvaner gibt seine wahre Identität bereits in der Nase preis! Florale und würzige Noten vereinen sich auf subtile Weise miteinander. Dabei sind intensive Aromen wie Lilienblüten, Pfeffer und Muskatnuss auszumachen. Bereits im Auftakt zeigt sich dieser Riesling-Silvaner sehr sortentypisch mit einer prickelnden Frische. Ausgeprägte Aromen von Stachelbeeren, Muskatnuss, Zitronen und Limetten harmonisieren hervorragend mit der gut ausgewogenen Säure und einem feinen Hauch Restsüsse. Diese Komplexität zieht sich noch weit in den lang anhaltenden Abgang hinein und machen diesen Wein zu einem nachhaltigen Erlebnis.



Riesling-Silvaner

Genussreife: 1 - 3 Jahre

während 5 Monaten im Edelstahltank ausgebaut

Lilien, Pfeffer, Muskatnuss, Stachelbeere, Zitrone, Limette

Apéro/Aperitif, Kalte Vorspeise, Brot, Nüsse/Nussfrüchte, Ziegenfrischkäse, Dörrfrüchte

Trinktemperatur: 10 bis 12 °C

12 % Vol.

Enthält Sulfite

leicht	schwer

mild	säurehaltig

VDI MIGROS partner