



Riesling Grauschiefer 12,5% 0,75L JG20, WG Schmitges

Produkt	551082	Verpackung	Einweg
Nettofüllmenge	-	Erhältliche Einheiten	FL, KT 6FL
Volumenprozent	12 %	Marke	Weingut Schmitges

Merkmale / Ernährungshinweise

Vegan

Weinbeschreibung

Weinkategorie	Weißwein	Verschlussart	Drehverschluss
Jahrgang	2024	Rebsorten im Cuvée	-
Land Erzeugung	Deutschland	Restzucker	trocken / brut
Gebiet Erzeugung	Mosel	Restzuckerwert	7,0 g/l
Winzer	Weingut Schmitges	Säuregehalt	-
Appellation	Mosel	Glasform	Weißwein
Rebsorte	Riesling	Trinkreife	bis 5 Jahre
Weincharakter	frisch-fruchtig, zart, beschwingt	Speisenempfehlung	Gefülltes Gemüse Kalt, Blatt- und Gemüsesalat, Lachs Sashimi, mediterrane Fischsuppe, Paella mit Fisch und Meeresfrüchten, Garnelen im Tempurateig, gebratener Fisch mit leichter Sauce, Calamari fritti mit Amalfizitronendip, Gebackene Leber, Piccata Milanese
Bewertung	-		
Sensorische Beschreibung	Voller Energie, Spannung und Lebendigkeit – berührend, charakterstark, voller Mineralität und so wunderbar elegant und salzig. So etwas wie die perfekte Vermählung von physiologischer Reife mit lebendiger Säure. (Verkostungsnotiz Weingut)		