



STEITZ

STEITZ

Vinifiziert aus Trauben überwiegend vulkanisch geprägter Weinberglagen



ANNO
2022



Rheinhessen **Rheinhessen**



Riesling 100%



Vulkangestein



Edelstahl 100%



11,0 %vol | Alkohol
16,4 g/l | Restzucker
7,5 g/l | Säure



Sulfite



27 | STEITZ-Artikelnummer



4260151042700 | Flasche
4260151042762 | Kiste



Schon im Duft bahnt sich das animierende Wechselspiel aus süßer wie herber Frucht an. Es schälen sich Aromen von Zitronenzesten, Limette, Kumquat aber auch frischer Ingwer, grüner Apfel, Birne und Holunderblüten heraus. Die frische Säure spielt mit der Frucht und der zarten Süße. Am Gaumen fächert sich der Riesling dann mit sehr viel Zug auf. Der dezente Gerbstoffbiss im Finish kontert wunderbar das aparte Süße-Säure-Spiel.



Mit seiner animierenden Art ist er ein idealer Aperitif. Er begleitet ebenso gut das klassische Abendbrot und Käseplatten. Mit der ausgewogenen Süße schmeckt er genial zu Sushi oder zu Ceviche. Und zum kräftig gewürzten Curry passt er auch.



Jetzt bis 2027



8° - 10° Celsius



Klassisches Weißweinglas