

# Margarethenhof

WEINGUT FAMILIE LUCAS FORST



## Weinexpertise

Weingut Margarethenhof eGbR

2024er Riesling BASIS Qualitätswein trocken 1.0l



Volumen:	1,00l
Alkoholgehalt:	12,0%
Säure:	7,5 g/l
Zucker:	6,9 g/l
Qualität:	Qualitätswein
Zutaten:	Trauben, Saccharose, Konservierungsstoff: L-Ascorbinsäure, Stabilisator: Metaweinsäure
Passt zu:	pfälzer Küche, guter Laune, jedem Anlass, spritzigem Mineralwasser
Prämierung:	Vegan.
Trinktemp.:	8-12°C
Land:	Deutschland
Region:	Mittelhaardt
Anbaugebiet:	Pfalz
Sorte:	Riesling
Boden:	Buntsandstein
Ausbau:	Edelstahl

Wer Pfalz trinkt, trinkt Riesling – klingt komisch, ist aber so. Unser Basis Riesling bringt mit, was er muss: Frische, Frucht, Säure. Ihr wollt's genauer? In der Nase erkennt man hier und dort gelbes Kernobst, am Gaumen machen sich Apfelnoten breit und die rieslingtypische Säure tut ihr Übriges. Wasser meets Wein? Aber sicher doch: Auch als Schorle macht sich der Basis Riesling ganz hervorragend und wird zum spritzigen Begleiter über den Sommer. Schmeckt nach Margarethenhof, nach Forst und macht Lust auf mehr!



Nährwertangaben