

STAFFELTER HOF

STEFFENSBERG

2007 KRÖV STEFFENSBERG RIESLING SPÄTLESE

GESCHMACK

Hier duftet es nach Aprikosen und auch etwas nach Honigmelone. Wenn einem das Wasser in der Nase zusammen laufen könnte, würde es das hier tun ... Es bleibt aber im Mund, und da trifft es auf intensive gelbe und rote Früchte und eine spannende Mineralik mit saftiger Säure.

WEINBERG

In unseren besten Parzellen im Steffensberg von Hand selektierte Trauben mit geringem Botrytisanteil bei 98°Oechsle mitte Oktober geerntet

KELLER

nach Ganztraubenpressung zum Erhalt der Finesse und filigranen Säure wird der Most gut vorgeklärt und schonend und kühl langsam vergoren, damit sich der Aromenstrauß des Riesling voll entfalten kan

KÜCHE

passt gut zur ländlich-deftigen Küche, z.B. zu Gerichten mit Kraut und Wurst; sie kann aber auch intensiver gewürzte nordindische oder ostasiatische Gerichte begleiten. Schmeckt natürlich auch solo unwiderstehlich ...



ALKOHOL
8,6%

GESAMTSÄURE
7,8 G/L

RESTSÜSSE
79,0 G/L

TRINKREIFE
BIS 2022