

Bischofsmühle

NIEDER-OLM

RIESLING SPÄTLESE „AM HÜBRICH“



CHARAKTER

Aus unserer Spitzenlage „Am Hübrich“:
Leichte Quitte-Nase, markante Säure und ausdrucksstarke Mineralität vom Kalkstein.

EMPFEHLUNG

Zu kräftigen Fleisch- und würzigen
Geflügelgerichten.

<i>Herkunftsland:</i>	<i>Deutschland</i>
<i>Anbaugebiet:</i>	<i>Rheinhessen</i>
<i>Qualitätsstufe:</i>	<i>Prädikatswein Spätlese</i>
<i>Lage:</i>	<i>Am Hübrich</i>
<i>Rebsorte:</i>	<i>Riesling</i>
<i>Erzeuger/Weingut:</i>	<i>Gutsabfüllung</i>
<i>Jahrgang:</i>	<i>2017</i>
<i>Farbe:</i>	<i>weiss</i>
<i>Geschmack:</i>	<i>trocken</i>
<i>Lagerfähigkeit:</i>	<i>3 Jahre</i>
<i>Trinktemperatur:</i>	<i>6-8° C</i>
<i>Alkoholgehalt:</i>	<i>13,0 % vol.</i>
<i>Restzucker:</i>	<i>3,3 g/l</i>
<i>Säure:</i>	<i>6,4 g/l</i>