



COLLEGIUM WIRTEMBERG  
ROTENBERG & UHLBACH

# WEINEXPERTISE

## RIESLING *trocken*

*411 n.n. – Grabkapelle auf dem Württemberg*

**JAHRGANG**  
2021

**LINIE**  
Höhenpunkte

**ANBAUGEBIET**  
Württemberg

**REBSORTE**  
Riesling

**QUALITÄTSSTUFE**  
Qualitätswein



**ALKOHOL** 12,0 % Vol.  
**RESTZUCKER** 6,3 g/l  
**SÄURE** 7,4 g/l  
**ENTHÄLT SULFITE**

**ARTIKELNUMMER**  
57036

**EAN**  
**FLASCHE** 4040225570366  
**KARTON** 4040225570304

**FLASCHENGRÖSSE**  
0,75 l

### HERKUNFT

Ausgesuchte Trauben des Collegium Wirtemberg.

### WEINBEREITUNG

Die Trauben wurden kühl vergoren und im Edelstahltank ausgebaut.

### WEINPROFIL

Helles, strahlendes Gelb mit grünen Reflexen. Ein reizvoller Duft aus Birne, Apfel, Aprikose, Pfirsich, Ananas und Mandeln steigt gleich in der Nase empor. Am Gaumen zeigt sich der Wein animierend mit einer feinen Mineralität, unterstrichen von Aromen von grünem Apfel, Birnen, Ananas, Aprikose, Mandeln, Zitrusfrüchten und Grapefruit. Der Wein hat eine schöne Frucht, ist saftig, würzig, elegant und leicht salzig.

**SERVIERTEMPERATUR** 6 - 8 °C

### GENUSSEMPFEHLUNG

Forelle mit Mandelbutter, Sashimi vom Lachs, Waldorfsalat mit Walnüssen.