

## ANTOINE HEINRICH

Elsässer Riesling

<b>JAHRGANG</b>	2017
<b>ANBAULAND</b>	Frankreich
<b>REGION / LAGE</b>	Elsass
<b>REBSORTE (N)</b>	Riesling
<b>GESCHMACK</b>	Trocken
<b>VINIFIKATION</b>	
<b>PRÄMIERUNG</b>	
<b>CHARAKTER</b>	Der Elsässer Riesling zeigt ein fruchtiges Bukett nach Pfirsich und Aprikose gepaart mit einer dezenten Säure. Er ist elegant, fein mit viel Saft und Harmonie.
<b>EMPFEHLUNG</b>	Zu rohem Schinken mit Spargel und Sauce Hollandaise oder Melone, hellem Fleisch, Seefisch, Austern und Muscheln.
<b>SERVIERTEMP.</b>	8 - 10 °C
<b>INFO</b>	Das Familienweingut Antoine Heinrich - mit Weinbergsbesitz hauptsächlich in Dambach-la-Ville und Umgebung, aber auch zwischen Mühlhausen und Straßburg - zählt zu den traditionellen Weingütern im Elsass. Die Weinberge liegen am Fuße der Vogesen. Besonderen Wert legt das Weingut auf seine traditionell, rebsortenreine Weine. Die Spezialität des Weingutes liegt entsprechend der elsässischen Tradition im Ausbau von trockenen Weißweinen.



**ANALYSE** Säure 6,6 g/l Restzucker 5,6 g/l



>> Zur Website der Firmengruppe  
<http://www.bernard-massard.de>

Alkohol 12 % vol

Inhalt / Fl. je Karton 0,75 L | 6

EAN FI. 4008077584061