

ANTOINE HEINRICH

Elsässer Riesling

JAHRGANG	2018
ANBAULAND	Frankreich
REGION / LAGE	Elsass
REBSORTE (N)	Riesling
GESCHMACK	Trocken
VINIFIKATION	
PRÄMIERUNG	

CHARAKTER 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.

EMPFEHLUNG Zu rohem Schinken mit Spargel und Sauce Hollandaise oder Melone, hellem Fleisch, Seefisch, Austern und Muscheln.

SERVIERTEMP. 8 - 10 °C

INFO 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 6,9 g/l Restzucker 6,0 g/l



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

Alkohol 12 % vol

Inhalt / Fl. je Karton 1,0 L | 6

EAN FI. 4008077584269