



Riesling

Entalkoholisiert / désalcoolisé, Kolonne Null (Bio)

Trockener Riesling, der ohne Alkohol auskommt

Beschreibung:

Ein charakteristischer Riesling, dessen markante Mineralität durch feine gelbe Früchte ergänzt wird. Ein komplexer und frischer Riesling.

Degustationsnotiz:

Alkoholfreier Riesling mit feinem Bouquet von Äpfeln und gelber Frucht, edlen Zitrusnote und rebsortentypischen Säure. Herrlich frische Komposition, die im Licht leicht goldene Nuancen entfaltet und durch ihre spannenden Aromen den Gaumen verwöhnt.

Passt zu:

Apéro, Häppchen, raffinierten Vorspeisen, Fisch- und hellen Fleischgerichten, aber auch Frischkäse, reifem Brie, Blätterteig- und Mandelgebäck

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland: Deutschland

Produzent: Kolonne Null (Bio)

Ausbau: 6 Monate imahltank

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 100% Riesling

Artikelnummer: 1297124

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Riesling

Entalkoholisiert / désalcoolisé
Kolonne Null (Bio)

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Score 17/20
Rebsorte(n):	100% Riesling
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Ausbau:	6 Monate imahltank
Servier:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren