



## 2016 Riesling Kabinett

Brauneberger, Weingut Fritz Haag

Ein Volltreffer im Geschmack!

**Descrizione del vino:**

Klassischer als dieser Kabinett kann ein Mosel nicht sein! Er bezaubert mit brillanter Balance und großer Tiefe.

**Abbinamenti:**

Wir empfehlen diesen Wein als Begleiter zu diversen Süssspeisen und Kuchen wie Apfelstrudel, Crêpes oder Aprikosenkuchen. Ebenso hervorragend zu Blauschimmelkäse, Curry, süss-sauren Gerichten und Entenleberterrine.

**Consigli per il consumo:**

Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren

**Paese d'origine:** Germania

**Regione:** Mosella

**Produttore:** Fritz Haag

**Valutazioni:** Mosel Fine Wines 92+/100, James Suckling 91/100

**Vinificazione:** 6 Monate in Stahltank

**Viticultura:** Tradizionale

**Gradazione alcolica:** 8.0 %

**Maturità:** Leichte Süssweine sind jung zu geniessen, grosse Süssweine können bis zu 50 Jahre und mehr gelagert werden.

**Varietà d'uva:** 100% Riesling

**Numero di articolo:** 0793216

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Riesling Kabinett**

Brauneberger  
Weingut Fritz Haag

<b>Origine:</b>	Germania
<b>Valutazioni:</b>	Mosel Fine Wines 92+/100, James Suckling 91/100
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Riesling
<b>Maturità:</b>	Leichte Süssweine sind jung zu geniessen, grosse Süssweine können bis zu 50 Jahre und mehr gelagert werden.
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	6 Monate in Stahltank
<b>Gradazione alcolica:</b>	8.0 %
<b>Servizio:</b>	Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren