



## ERBELDINGER Riesling Classic

### Rebsorte

100% Riesling

### Weingärten

Ausgewählte Weinlagen im Wonnegau in Rheinhessen

### Boden

Löß-Lehm-Böden mit Kalkanteil

### Vinifikation

Handlese

Pneumatische Pressung

Selbständige Klärung des Mostes bei Kühlung

Kontrollierte Gärung

Klärung – Stabilisierung – Filtration

Abfüllung in Flaschen

### Durchschnittliche Analysenwerte

Alkohol 11,5% vol.

Restsüße 12,9 g/l

Gesamtsäure 7,1 g/l

### Verkostungsnotizen.

Dieser Riesling lockt mit seinem Duft von Pfirsich, Aprikose und Apfel. Er ist spritzig und frisch und ein idealer Wein zum Genießen. Harmonisch trocken.

### Empfehlung

Perfekt zu leichten Gerichten sowie zur süß-sauren asiatischen Küche sowie als Wein zu geselligen Anlässen.

### Serviertemperatur

8-10° C



**J.M. HÖFFERLE Internationale Handelsgesellschaft mbH**

**Der Südamerika-Weinspezialist**

Lokstedter Steindamm 33a · D- 22529 Hamburg

Fon: 0 40 – 54 88 70 70 · Telefax: 040 – 48 30 56

Email: [info@hoefferle.de](mailto:info@hoefferle.de) · Web: [www.hoefferle.de](http://www.hoefferle.de)