

KABINETT RIESLING KABINETT

PROFIL

Die Kabinettweine bilden die erste Stufe der Prädikatsweine und unterliegen strengen Anforderungen. Von Ertragsreduzierung und absolut reifem Lesegut, über eine sehr schonende Verarbeitung bis hin zu einer langen Reife zahlt alles auf die hohe Qualität dieser Gewächse ein. Unser Riesling Kabinett äußert das in einem fein verwobenen mineralischen Säurenerv und einer dezenten, keineswegs opulenten Fruchtsüße. Der moderate Alkoholgehalt lässt dabei unseren Riesling Kabinett so ungemein leichtfüßig daherkommen.

NASE

frische Zitrusfrüchte | Stachelbeere |
zarter Rauch

GAUMEN

mineralischer Nerv | leichtfüßige Eleganz |
feine Süße-Säure Balance

ESSENSBEGLEITUNG

zu Flammkuchen, Lachs &
grünem Gemüse



KOLLEKTION KABINETT

Unsere Kabinett-Weine sollen vor allem eines nicht sein: Überladen! Klassisch pendelt der Alkoholgehalt bei diesen Weinen zwischen 10 und 12 Volumenprozent und fein tänzelnde Aromen finden sich in Nase und Gaumen. In dieses Geschmacksprofil setzen wir unsere Anstrengungen. Zudem ist ein gelungenes Süße-Säure Spiel für die Kabinett-Weine unseres Hauses maßgeblich.

K A B I N E T T

	FLASCHE Schlegel	 REBSORTE Riesling	 ALKOHOLGEHALT 10,5 % Vol.	 AUSBAU Edelstahl
	VERSCHLUSS Drehverschluss	 TRINKTEMPERATUR 6-8 °C	RESTSÜSSE 18,9 g/l SÄURE 7,4 g/l	JAHRGANG 2023

ARTIKELNUMMER 1040412

EAN 4015549 006327

DEUTSCHER QUALITÄTSWEIN