



WEINGUT AM STEIN

2022 STETTENER STEIN Riesling

Auslese

EDELSÜSS



AROMATIK

Gelbfleischige Pflaume, Nashi-Birne und Mandel dominieren im expressiven Duft, begleitet von würzigen und weiteren nussigen Noten. Am Gaumen druckvoll und geschmeidig mit einer kräftigen, markanten Textur, die Frische und Saftigkeit nicht vermissen lässt. Vielseitig einsetzbar zu komplexen Gerichten mit Würze; begleitet Röstaromen ebenso souverän wie cremige, reichhaltige Soßen.

ANALYSEDATEN

Alkohol: 7,5 %VOL
Säure: 10,4 g/l
Restzucker: 191,1 g/l

DEUTSCHER PRÄDIKATSWEIN / 0,5 L / ENTHÄLT SULFITE
IN DEN EIGENEN WEINBERGEN ÖKOLOGISCH ERZEUGT / DE-ÖKO-022



WEINGUT AM STEIN / LUDWIG KNOLL / MITTLERER STEINBERGWEG 5 / 97080 WÜRZBURG
T +49 (0) 931 - 2 58 08 / F +49 (0) 931 - 2 58 80 / MAIL@WEINGUT-AM-STEIN.DE / WWW.WEINGUT-AM-STEIN.DE
COMMERZBANK WÜRZBURG / IBAN DE58 7908 0052 0301 0582 00 / BIC DRESDEFF790 / Ust-ID DE153399846

