



WEINGUT
EUGEN MÜLLER
FORST

WEININFO



2018 RIESLING EUGEN MÜLLER KABINETT TROCKEN

| | |
|----------------------|-------------|
| Rebsorte: | Riesling |
| Güteklasse: | Kabinett |
| Geschmacksrichtung: | trocken |
| Vorhandener Alkohol: | 12,0 % vol. |
| Fruchtsüße: | 7,0 g/L |
| Fruchtsäure: | 7,8 g/L |

DER WEIN

Grapefruit- und Aprikosearomen ergänzen das mineralische, weiche Fruchtroma. Im Geschmack dominieren ebenfalls mineralische Komponenten, eine elegante Säurestruktur harmonisiert mit der natürlichen Restsüße. Der hochwertige Begleiter in der Literflasche zu vielen Anlässen.

Den Einstieg in unser Rieslingsortiment bietet unser Gutsriesling Kabinett. Er wird aus reifen, handverlesenen Rieslingtrauben aus den Forster Weinlagen Musenhang, Pechstein und Ungeheuer gekeltert, die allesamt zu den besten Rieslinglagen der Pfalz zählen. Es sind sandige Lehm- und Tonböden, teilweise mit Kalksteingeröll und Basaltsteinen durchzogen. Sie bilden die Basis für filigrane, mineralisch-fruchtige Rieslingweine.

Ein prima Essensbegleiter zum täglichen Abendbrot; oder ein erfrischender Riesling in der Schorle jederzeit.

Empfohlene Trinktemperatur: 6 - 8 °C