

Wachenheimer Altenburg 2021



Qualitätsstufe

QbA

Geschmack

trocken

Im Glas

"Noblesse!" In der Nase zeigt sich ein kühles Aromaspiel von zarten Noten von Mirabelle und einem Hauch von Orangenabrieb. Dieser Wein zeichnet sich besonders aus, durch seine beeindruckende Mineralität und dem faszinierenden Tiefgang. Mit jeder Nuance offenbart sich eine feine Phenolstruktur, die dem Wein gleichzeitig Saftigkeit und Spannung verleiht. Selbstverständlich Handlese.

Mit Kalkmergel durchzogen – gerade in diesem Weinberge kommen immer wieder dicke Kalkbrocken zum Vorschein.

Trinktemperatur

14 Grad

Rebsorte

Riesling

Alkohol 13,0 % vol

Restzucker 2,7g/l

Gesamtsäure 5,8g/l

Mengenangabe 0,75 l
enthält Sulfite

Artikelnummer:
26

WEINGUT ZIMMERMANN