



Karl Haidle, Pfeffer Riesling Kabinett, VDP. Gutswein, feinherb, 2022, Württemberg BIO

Deutschland - Württemberg

Ein fruchtig, feinherber Klassiker.

Jahrgang 2022 - 0,75 Liter - Vol 10,5%

Enthält Sulfite

€ 15,33 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 11,50

Artikel: 2022 Pfeffer Riesling Kabinett VDP. Gutswein Karl Haidle Remstal

Land: Deutschland

Anbaugebiet: Baden-Württemberg

Kategorie: Weißwein, feinherb

Klassifizierung: Kabinett, VDP. Gutswein

Erzeuger: Karl Haidle

Rebsorte: Riesling

Alkohol: 10,5%

Restzucker: 14,6 g/l

Säure: 8,1 g/l

Charakteristik: Mit seiner harmonischen Restsüße ist der Wein ein immer wählender Klassiker. Durch das kühlere Klima erhält der Wein seine straffe Säure und bedingt durch die fruchtbaren Böden und die lange Lagerung des Weins auf der Feinhefe erhält er seine feifruchtige Aromatik. Die Restsüße unterstreicht die tropische Frucht und harmoniert perfekt mit der Säure.

Trinktemperatur: 8 - 10 °C

Serviervorschläge: Zu asiatischer und pikant-scharfer Küche, zu leichten Gerichten.

Die Bezeichnung "Pfeffer" steht für den 1769 geborenen Stettener Johann David Pfeffer, der als Spielmann und Revolutionär der Obrigkeit manchen Streich gespielt hat.

In östlich ausgerichteten kühlen Weinbergen wachsen die meisten Trauben für diesen Wein. Die Reben wurzeln auf schweren, fruchtbaren Böden von Gipskeuper und Unterem Bunten Mergel.

Vinifizierung: die handgelesenen Rieslingtrauben werden schonend gepresst und anschließend spontan vergoren. Der Wein reifte im Edelstahlgebilde bis zur Füllung auf der Feinhefe.

Produktdetails

Zutaten/Allergene

Allergene: Sulfite

Weitere Angaben

Ursprungsland: Deutschland

Unternehmen: Weingut Karl Haidle KG

Anschrift: Hindenburgstraße 21, 71394 Kernen im Remstal

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, www.weinquelle.com

Ladenlokal: Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 19.05.2023