



## 3 S T E R N E RIESLING TROCKEN

Deutscher Qualitätswein

Ein ganz besonderer Riesling, dessen Trauben zum Teil an den Steilhängen des Cannstatter Zuckerbergs gedeihen. Das verleiht diesem Riesling eine wunderbare Mineralität. Nach der Gärung mit intensivem Maischekontakt lagert er noch rund sechs Monate im Eichenholzfass. Durch regelmäßige Bâtonnage erhält der Wein einen cremigen, seidigen Geschmack, bei dem Südfrucht- und Apfelaromen dominieren. Eine punktgenaue Säure ist der perfekte Komplementär und garantiert einen besonders lebendigen Genuss.

Empfehlung:  
Fisch, Geflügel oder Desserts



Inhalt	Jahrgang	Ausbau
0,75 Liter	2024	trocken/Eichenfass
Alkohol	Restzucker	Säure
13,5 %vol	3,2 g/L	7,2 g/L
Trinktemperatur	Lagerfähigkeit	Artikel-Nummer
10-12 °C	5-6 Jahre	8839345
EAN Flasche	EAN Karton	Hinweis
4019806500610	4019806500665	enthält Sulfite