

SCHMITGES

S E I T M D C C X L I V



2024 ALTE REBEN RIESLING

Die alten Reben wurden im großen Holz vergoren und anschließend im Natursteinfass aus Granit gereift. Er schmeckt nach knackigem Stein- und Kernobst und ein Hauch von Ananas. Am Gaumen zeigt sich der Wein kraftvoll und konzentriert mit einer beeindruckenden Tiefe und Frucht. Dieser Riesling ist absolut fein und balanciert, straff in seiner Säure, die sich mit mineralischer Lebendigkeit mischt und natürlich mit der für die Mosel so typischen Salzigkeit.

Speiseempfehlung Geflügel, Asiatisch/Indisch, Käse

Trinktemperatur 10-12 °C

Kategorie Ortswein

Bodenart Grauer Schiefer

Art.-Nr. M110

Analysedaten

Vegan	Ja
Füllmenge	0,75 l
Alkohol	11,5 % vol
Restsüße	15,0 g/l
Säure	7,5 g/l

Weingut Schmitges · Hauptstrasse 24 · D-54492 Erden

Tel. +49 (0) 6532 2743 · Fax. +49 (0) 6532 3934

info@schmitges-weine.de · www.schmitges-weine.de

