

Weingut Margarethenhof GbR Riesling Forster Ungeheuer Weingut Margarethenhof



| | |
|---------------------------|--------------------------|
| Art.-Nr.: | 621310-21 |
| Gebinde: | 1 x 0,75l Flasche |
| Alkoholgehalt: | 13,5 % |
| Anbaugebiet: | Mittelhaardt Weinstrasse |
| Anbauregion: | Pfalz |
| Ausbau: | im Stahltank |
| Farbe: | Weiß |
| Geschmack: | trocken |
| Jahrgang: | 2021 |
| Rebsorten: | Riesling |
| Restzucker: | 5.50 g/l |
| Säure: | 7.30 g/l |
| Serviertemperatur: | 10-12 |
| Trinkreife: | 7 |
| EAN: | 4260470210132 |

Preise

Flasche 23,00 € brutto

Preis pro Liter: 30,67 €

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

Im Duft finden wir ganz Ungeheuer- typisch Wiesenkräuter, Zitronenmelisse, gepaart mit Grapefruit, Weinbergpfirsich und Aprikosen.

Am Gaumen schmecken wir ebenfalls wie vom Ungeheuer gewohnt saftigen Pfirsich, reife Zitrone, eine angenehm dezente Phenolik, viel Schmelz und eine frische Salzigkeit. Diese Mineralität und Würze! Lebendige Säure ohne Sauer zu schmecken – das kann nur das Ungeheuer.

Nur die besten und aromatischsten Trauben wurden zum optimalen Reifezeitpunkt von Hand geerntet und gepresst.

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite



4 260470 210132 >