

Cuvée Muschelkalk QbA - trocken *Weingut Zilliken*

Das Weingut Zilliken liegt im alten Dorfkern des Winzerdorfes Nittel an der Obermosel. Umarmt vom Felsmassiv aus Muschelkalk liegt es eingebettet zwischen der großen Windung der Mosel. „Albus“- Elbling, so nannten die Römer diese Rebe, die viele Jahrhunderte als einzige Kulturrebe in Mitteleuropa angepflanzt wurde.

Erst im 17. Jahrhundert gesellte sich der „Rusling“ - Riesling dazu.

Im 1918 erbauten Weingut werden neben Elbling und Riesling auch Grauburgunder, Weißburgunder und Spätburgunder angebaut.

Eine beeindruckende Qualität entsteht auf Muschelkalkböden, denselben Böden wie in der Champagne.

Anbaugebiet:	Nittel – Mosel/Deutschland
Rebsorte:	Elbling Weißburgunder Grauburgunder
Alkohol:	12,5 % Vol.
Restzucker:	5,4 g/l
Säure:	6,2 ‰
Serviertemperatur:	8 – 10 °C
Allergenhinweis:	enthält Sulfite
EAN-Code:	4 260 187 350 039



Art. 11421

Charakteristik: Ein harmonisches trockenes Cuvée aus den Rebsorten Elbling, Weiss- und Grauburgunder. Sehr frischer Wein mit einem tollen Frucht- Säureverhältnis. Aromen von Brine und Haselnuss

Passend zu: Meeresfrüchte, leichte Küche, Spargel.