

## *Riesling QbA - halbtrocken* *Privatkellerei St. Antonius / Nahe*

Seit Beginn des 20. Jahrhunderts ist der Familienbetrieb eng mit dem Wein verbunden. Um 1900 wurde eine Weinkommission gegründet, im Jahr 1950 begann man mit den ersten Füllungen von Apfelwein und Weissweinen der Nahe. Heute werden nur ausgesuchte Weine höchster Qualität mit reinsortigem Charakter abgefüllt.

Aufgrund der großen Anzahl an prämierten Weinen in den letzten Jahren darf sich die Kellerei „Haus der prämierten Weine“ nennen.

Anbaugebiet:	Nahe
Boden:	Tonüberlagerungen aus Sandstein, Löss und Lehm
Rebsorte:	Riesling
Alkohol:	11,5 % Vol.
Lagerdauer:	1 - 2 Jahre
Restzucker:	12,5 g/l
Säure:	7,6 ‰
Serviertemperatur:	10 – 12 °C
<u>Allergenhinweis:</u>	enthält Sulfit
EAN-Code Flasche:	4 011 948 351 006



Art. 16026

**Charakteristik:** Ein Wein mit harmonischer Säure und einladenden Bukett, welcher im Duft an Grapefruit und Limonen erinnert und mit einer leichten Restsüße auftritt.

**Passend zu:** Fisch, Meeresfrüchten, helles Fleisch, Spargel