

# SCHMITGES

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



## 2025 GRAUSCHIEFER RIESLING TROCKEN

Das ist „Mosel-PUR“. Einer der schönsten Vertreter dieses Stils, den es seit so langer Zeit gibt und den man nirgendwo sonst kopieren kann. Voller Energie, Spannung und Lebendigkeit. Er ist berührend, charakterstark, voller Mineralität und so wunderbar elegant und salzig. So etwas wie die perfekte Vermählung von physiologischer Reife mit lebendiger Säure. Ausgebaut im Edelstahl, frisch und klar und doch auf den Punkt genau gelesen.

|                         |                                       |            |
|-------------------------|---------------------------------------|------------|
| <b>Speiseempfehlung</b> | Fisch, Geflügel, Rindfleisch, Schwein |            |
| <b>Trinktemperatur</b>  | 10-12 °C                              |            |
| <b>Kategorie</b>        | Gutswein                              |            |
| <b>Bodenart</b>         | Grauer Schiefer                       |            |
| <b>Art.-Nr.</b>         | M104                                  |            |
| <b>Analysedaten</b>     | Vegan                                 | Ja         |
|                         | Füllmenge                             | 0,75 l     |
|                         | Alkohol                               | 12,5 % vol |
|                         | Restsüße                              | 7,0 g/l    |
|                         | Säure                                 | 7,0 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

