

SCHMITGES

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



2024 VOM ROTEN SCHIEFER RIESLING KABINETT

Es sind die Rebstöcke, die in einem steilen Schieferverwitterungsboden im Rotliegenden wurzeln und sehr aromatische kleine Beeren hervorbringen. Eine beeindruckend schieferwürzige Note, die sich mit einer gewissen Salzigkeit sowie einem Hauch von Minze und Melisse verbindet. Hier gibt es noch keinen Hinweis auf eine mögliche Restsüße im Riesling. Die zeigt sich erst am Gaumen, wenn sich der Wein auffächert und seine cremig seidige Textur offenbart. Dies ist ein Wein für Liebhaber von feinem eleganten Riesling mit einem perfekten Frucht-Säure-Spiel.

Speiseempfehlung Asiatisch / Indisch, Käse, Dessert

Trinktemperatur 10-12 °C

Kategorie Ortswein

Bodenart Roter Schiefer

Art.-Nr. M111

Analysedaten	Vegan	Ja
	Füllmenge	0,75 l
	Alkohol	7,5 % vol
	Restsüße	50,0 g/l
	Säure	8,5 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

