

SCHMITGES

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



2025 RIVANER TROCKEN

Die Reben wurzeln im sandigen Lehm Boden und liefern die Basis für einen Rivaner, der sich ganz klar nach dem modernen Stil ausrichtet. Wir zählen zu einer Handvoll Winzern, die sich dem Rivaner an der Mosel seit Anfang der 90er Jahre besonders widmen und ihm zu einem besonderen Glanz verholfen haben. Er ist der ultimative Frühlings- & Sommerwein mittlerweile seit Jahrzehnten, zuverlässig und gut.

Speiseempfehlung Fisch, Pasta, Vegetarisch

Trinktemperatur 10-12 °C

Kategorie Gutswein

Bodenart Sandiger Lehm

Art.-Nr. M101

Analysedaten	Vegan	Ja
	Füllmenge	0,75 l
	Alkohol	12,0 % vol
	Restsüße	6,5 g/l
	Säure	6,0 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

