



2017er Riesling gegen gerade

gegen die gerade Linie eines modernen Weinbaus auf die Flasche gebracht * handgelesene, ausgesuchte Trauben aus unseren ältesten Rieslinglagen wurden in einem 100-jährigen Holzfass mit der natürlichen Spontanhefe vergoren * die eigene Hefeflora und ruhevoller Ausbau auf der Feinhefe entwickeln im Holzfass klassische Aromen eines Pfälzer Rieslings, geprägt durch die Böden und das Mikroklima * feinherbe Mundfülle, gepaart mit ein wenig natürlicher Restsüße, harmoniert perfekt mit allen luftgetrockneten Wurst- und Schinkenspezialitäten, edlen Käsevariationen, sowie einem Stück herzhaftem Landbrot. Gut gekühlt zwischen 7° und 9° C genießen.



Weingut Hammel & Cie.
Weinstraße Süd 4
67281 Kirchheim
Tel. 06359/86401
Fax 06359/86431

www.weinhammel.de * info@weinhammel.de