



# 2019er Riesling gegen gerade

gegen die gerade Linie eines modernen Weinbaus auf die Flasche gebracht \* handgelesene, ausgesuchte Trauben aus unseren ältesten Riesling Lagen 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](http://www.weinhammel.de) \* [info@weinhammel.de](mailto:info@weinhammel.de)