

Riesling · KABINETT

2011 · Prädikatswein · trocken
aus ökologisch erzeugten Trauben



Weingut

In der Hoflößnitz wird seit 1401 Wein angebaut und gekeltert. Jahrhundertlang befand sich das Weingut in kurfürstlich sächsischem Besitz, heute ist das Gut der einzige zertifizierte kontrolliert-ökologisch wirtschaftende Weinbaubetrieb Sachsens mit rund 8,5 ha Anbaufläche.

Rebsorte

Der Riesling ist im späten Mittelalter im Rheintal durch Kreuzung entstanden. Er gilt als eine der besten und wichtigsten weißen Rebsorten. Sie bringt die besten Ergebnisse in kühleren Gegenden und wird vor allem in Deutschland, aber auch in vielen anderen Ländern angebaut.

Lage / Boden

Radebeuler Goldener Wagen / Syenitgestein,
stellenweise mit Schwemmsanden

Charakteristik

In der Farbe zitrusgelb mit grünen Nuancen präsentiert sich dieser Wein aus ökologisch erzeugten Trauben. Auch in der Nase und am Gaumen bleibt er sich dieser Noten treu. Dezente Kräuteraromen und eine kräftige Zitrusnote verleihen unserem gradlinigen, von spritziger Säure geprägten, Riesling, mit leicht mineralischem Abgang, seinen Charakter. Die vollendete Krönung eines heißen Sommertages.

Alkohol: 11,0 % · Restzucker: 7,3 g/l · Säure: 7,5 g/l

Weingut Hoflößnitz GmbH

Knollweg 37 · 01445 Radebeul/Sachsen · Geschäftsführer: Jörg Hahn

Telefon: 03 51/8 39 83 33 · Telefax: 03 51/8 39 83 30 · E-Mail: info@hofloessnitz.de · www.hofloessnitz.de

Steuer-Nr. 209/122/00222 · USt-IdNr. DE192518790 · HRB 15017 AG Dresden · DE-Öko-022-Kontrollstelle

Bankverbindung: Kreissparkasse Meißen · BLZ 850 550 00 · Konto 3 011 059 038

