

Riesling · KABINETT

2011 · Prädikatswein · halbtrocken

Weinhaus Hoflößnitz

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 Johannisberg / Syenitgestein, stellenweise mit Schwemmsanden

Charakteristik

Bereits beim ersten Schluck steht die Frucht mit einer leichten Süße im Vordergrund, harmonisch, filigran und dennoch recht voll im Geschmack. Durch die jugendliche Frische wirkt er belebend und sehr anregend. Er überrascht am Gaumen mit Aromen, die an Honigmelone und gelbe Blüten erinnern.

Alkohol: 11,5 % · Restzucker: 12,8 g/l · Säure: 7,5 g/l



Weinhaus Hoflößnitz

Knohlweg 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