

## Riesling

2019 · Qualitätswein · trocken  
Wein aus ökologischem Anbau

### 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 erste zertifizierte kontrolliert-ökologisch wirtschaftende Weinbaubetrieb Sachsens mit rund 10 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, bleibt sich dieser Wein auch in der Nase und am Gaumen treu: Dezente Kräuteraromen und eine feine Zitrusnote kennzeichnen unseren geradlinigen, von spritziger Säure geprägten Riesling mit leicht mineralischem Abgang. Die perfekte Krönung eines heißen Sommertages!

Alkohol: 12,5 %vol. · Restzucker: 7,9 g/l · Säure: 6,5 g/l

Füllmenge: 250 ml      EAN Flasche: 4260006644288  
Artikelnr.: 190101      EAN Karton: 4260006644332

Enthält Sulfite.



#### 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](mailto:info@hofloessnitz.de) · [www.hofloessnitz.de](http://www.hofloessnitz.de)

Steuer-Nr. 202/122/00222 · USt-IdNr. DE192518790 · HRB 15017 AG Dresden · DE-ÖKO-022 Kontrollstelle

Kreissparkasse Meißen · BLZ 850 550 00 · Konto 3 011 059 038 · BIC SOLADES1MEI · IBAN DE49 8505 5000 3011 0590 38