



HOFBAUER



ALKOHOL : 11,9

RESTZUCKER : 38,3

SÄURE : 7,5

KMW : 21

SERVIERTEMPERATUR : 10 °C – 12 °C

SPEISEEMPFEHLUNG : Gänseleber, Pasteten, leichte Desserts, schärfer gewürzte Gerichte aber auch als Solist

FORMATE : 6 x 0,75 l

Mittleres Strohgelb mit grünen Reflexen. Marillenmaische, nussige Würze und Gartenkräuter sowie ein Hauch Vanilleschote. Walnüsse, Weingartenpfirsich, schön eingebundene Fruchtsüße, sehr attraktiv, von mineralischer Salzigkeit und reifer Säure wunderbar gepuffert. Endet mit klarer Fruchtexpression.

RIESLING HALBLEHEN 2005