



GRÖHL

16



25

2022

Pettenthal Niersteiner Riesling

Lagenwein
Bestellnummer 94



REBSORTE
Riesling

GESCHMACKSRICHTUNG
trocken

BODEN
Roter Tonsandstein

VINIFIKATION
Spontan im Edelstahl und Stückfässern vergoren, 12-monatiges Hefelager

CHARAKTERISTIK
Aromen von Zitrusfrüchten und Steinobst strömen Ihnen beim ersten Schnuppern in die Nase. Auf der Zunge zeigt er eine kühle Aromatik. Der steinige und mineralische Charakter wird mit einem Hauch von Meersalz abgerundet. Dieser Riesling präsentiert sich sehr straff mit einem klaren roten Faden und einer spannenden Säure auf der Zunge. Ein Wein mit Biss, trocken und dennoch saftig.

ANALYSE
12,0 % vol Alkohol | 8,5 g/l Säure | 1,6 g/l Restzucker

VERZEHREMPFEHLUNG
Ein perfekter Speisebegleiter zu gehobenen Gerichten. Ideal zu Fisch, Garnelen, Lachs und Hummer sowie zu Geflügelgerichten.

LAND | HERKUNFT | QUALITÄTSSTUFE
Deutschland | Rheinhessen
Qualitätswein

TRINKTEMPERATUR
10-12 °C

Weißwein | 0,75 l | enthält Sulfite

GUTSABFÜLLUNG WEINGUT ECKEHART UND JOHANNES GRÖHL
Uelversheimer Straße 4 · D-55278 Weinsheim
Telefon 06249 – 80 900-0 · info@weingut-groehl.de · www.weingut-groehl.de