

THANISCH

SEIT 1648

BERNKADEL-KUES WEISENSTEIN RIESLING KABINETT



ARTIKELNUMMER	2512
JAHRGANG	2025
REBSORTE	RIESLING
GESCHMACKSRICHTUNG	FRUCHTSÜSS
ALKOHOLGEHALT	8,5 VOL. %
RESTZUCKER	50
WEINSÄURE	7.8
TEMPERATUR	CA. 9 - 10° C
FLASCHENINHALT	750 ML
CHARAKTEREIGENSCHAFT	AUCH DIESES JAHR ÜBERZEUGT DER WEIN VON DER ERSTEN FASSPROBE. BEDINGT DURCH DIE KLEINE ERNTEMENGE WIRKT ER MINERALISCHER UND DICHTER AM GAUMEN. GERADE EINMAL 9,0 VOL. % ALKOHOL – WAHNSINN. DIESE PAARUNG VON LEICHTIGKEIT UND GESCHMACKSKOMPLEXITÄT MACHT DEUTSCHEM RIESLING IN DER GANZEN WELT NIEMAND NACH. GANZ LEICHT, GANZ GESCHLIFFEN, DUFTET NACH ÄPFEL UND ZITRUSFRÜCHTEN, ERFRISCHT MIT DEUTLICH KÜHLER SÄURE UND SPRITZIGKEIT. TOLLER WEIN, GANZ SELTENE QUALITÄT.
ANBAUREGION	MOSEL/DEUTSCHLAND
DIE LAGE	DER WEISENSTEIN IST DIE BESTE LAGE IN BERNKADEL-KUES. DER BODEN IST ETWAS SEIFIG UND VOM SCHIEFER DURCHZOGEN UND AUCH IN EINEM HEISSEN SOMMER STETS GUT MIT WASSER VERSORGT.
DER AUSBAU	SELEKTIERTE HANDLESE VON GESUNDEN, KNACKIGEN TRAUBEN. SCHONENDE PRESSUNG UND KÜHLE VERGÄRUNG MIT NATÜRLICHER HEFE. RESTSÜSSE DURCH GÄRUNGSBRECHUNG. EIN MOSEL-KLASSIKER.
SPEISENEMPFEHLUNG	EIN WUNDERSCHÖNER APERITIF- UND TERRASSEN-WEIN. ODER IDEAL ZU SCHARFEN, ASIATISCHEN GERICHTEN. SO SCHMECKT DER SOMMER.