00438724 | 2024

RIESLING TROCKEN

Kloster Eberbach

Deutschland
Rheingau

Riesling

ARTIKELBESCHREIBUNG

In das Glas fließt ein typischer Riesling aus der Region Rheingau, der mit fruchtigen Aromen von Zitronenbonbon und zarten Noten des Aprikosensteins begeistert. Charmant und leicht zu trinken, zeigt dieser Wein das Erbe des Kloster Eberbach. Die fruchtige Frische in Kombination mit einer ausgewogenen Struktur macht ihn zu einem idealen Begleiter für viele Gelegenheiten und bereichert den täglichen Genuss.

Speiseempfehlungen

Pasta
Salat mit Essig & Öl
Fisch oder Meeresfrüchte

Serviertemperatur

8.0 °C bis 10.0 °C

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
Gärung	im Edelstahltank

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Schraubverschluss
EAN Flasche / EAN Karton	4004850038578 4004850738577

ANALYSE

Alkoholgehalt	11.5 %Vol

INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste	Zutatenliste: Trauben, Saccharose, Stabilisator: Carboxymethylcellulose Antioxidantien: Sulfite
Energiegehalt	305 kJ / 72 kcal
Fettgehalt	0.0 g
gesättigte Fettsäuren	0.0 g
Kohlenhydrate	1.6 g
Zuckergehalt	0.7 g
Ballaststoffe	0.0 g
Eiweiß	0.0 g
Salz	0.0 g
Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	Hessische Staatsweingüter GmbH Kloster Eberbach 65346 Eltville am Rhein DE

KLOSTER EBERBACH

WEINNOTIZ

Die Gutsweine bilden das Fundament der VDP-Qualitätspyramide. Alle Weine müssen die strengen VDP-Standards erfüllen, aus gutseigenen Lagen stammen und einen gebietstypischen Charakter aufweisen. Zu theoretisch? Dann einfach probieren, z.B. diesen rassigen Kloster Eberbach Riesling trocken!

WEINBEREITUNG

Ausbau im Edelstahltank

PRODUZENTEN-INFO

Ein einzigartiges kulturelles Erbe, beste Lagen und höchste Qualitätsansprüche: Diese Zutaten machen die Weine von Kloster Eberbach zu einem besonderen Erlebnis.
Zisterziensermönche legten im Mittelalter das Fundament eines Klosterweinguts, das sich zu einer veritablen Institution für Wein und Kultur von nationalem und internationalem Rang entwickeln sollte. Die Mönche erforschten die Böden, identifizierten beste Lagen und erwarben ausgesuchte Weinberge. Ihre Nachfolger bewahrten dieses Erbe und erweiterten das Rebland über die Jahrhunderte vom Rheingau bis in die Hessische Bergstraße. Großer Respekt vor der Natur ist ein wichtiges Fundament im täglichen Arbeitsleben. Deshalb ist der Erhalt der sensiblen Kulturlandschaft von besonders großer Bedeutung. Die Gesunderhaltung der Reben, biologische Schädlingsbekämpfung und der Verzicht auf Insektizide gehören zum Grundverständnis im Umgang mit den Ressourcen. Dabei wird besonders auf eine hohe Bodenvielfalt gelegt– auch in der Bewirtschaftung der berühmten Steillagen.