

00438825 | 2025

RIESLING FEINHERB

Kloster Eberbach

Deutschland
Rheingau

feinherb

100% Riesling

ARTIKELBESCHREIBUNG

Eine Spur Restsüße macht die feinherbe Variante zu einem herrlich unkomplizierten Speisenbegleiter, die sich (dank praktischer Schraubverschluss-Ausstattung) obendrein immer und überall genießen lässt. Perfekt auf der Terrasse, im Garten oder zum Grillen.

Serviertemperatur

8.0 °C bis 10.0 °C

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
Reifung	im Edelstahltank

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Schraubverschluss
EAN Flasche / EAN Karton	4004850031159 4004850731158

ANALYSE

Alkoholgehalt	11.5 %Vol
Säure	6.6 g/L
Restzucker	16.8 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste	Trauben, Saccharose, Stabilisator: Carboxymethylcellulose; Antioxidationsmittel: SULFITE.
Energiegehalt	310 kJ / 74 kcal
Kohlenhydrate	2.4 g
Zuckergehalt	1.7 g
Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	geschwefelt, enthält Sulfite
Inverkehrbringer	Hessische Staatsweingüter GmbH Kloster Eberbach 65346 Eltville am Rhein DE

KLOSTER EBERBACH
A.D. 1136

WEINNOTIZ

Kloster Eberbach steht für eine über 850 Jährige Weinbautradition. Schon früh erkannten die Mönche, dass sie aus der Rieslingrebe unter den klimatischen Bedingungen des Rheingaus exzellente Weine erzeugen können. In diesem Sinne pflegt das Weingut noch heute die Jahrhunderte alte Tradition des Anbaus der Rieslingrebe.

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.