



ELBLING trocken

Art.-Nr.: 03

Rebsorten	Elbling
Herkunft	Deutschland
Anbauregion	Mosel
Jahrgang	2022
Geschmacksrichtung	trocken
Qualitätsstufe	Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (Q.b.A)
Flaschengröße	0,75 l
Alkoholgehalt	11,5 % Vol.
Restsüße	7,5 g/l
Säuregehalt	6,5 g/l
Trinktemperatur	10 °C

Beschreibung

Elbling – einfach mal typisch! Die älteste Kulturrebsorte Deutschlands, welche bereits die Römer anbauten, war im Mittelalter in ganz Deutschland weit verbreitet. Heute wird sie in größerer Ausdehnung mit 500 ha (5% der Rebfläche des Anbaugebiets Mosel) fast nur noch an der Mosel angebaut. Ein Elbling, der einfach Spaß macht und typische Rebsorten-Stilistiken aufweist. In der Farbe ein feines Gelb mit grünlichen Reflexen, die im Licht leuchten. In der Nase feine Kräuter- und Citrusnoten mit leichter Würze. Hat man ihn auf der Zunge, so tänzelt er wahrhaftig am Gaumen, zeigt sich spritzig, frisch und einfach unkompliziert. Weiterhin sind Aromen von Citrus, Apfel und Grapefruit deutlich schmeckbar gepaart mit einer fruchtigen, angenehmen Säurestruktur. Im Abgang zeigt er sich mineralisch fein strukturiert.

Essensempfehlung:

Elbling - der passende Wein zu verschiedenen Fischvariationen und Meeresfrüchten, zur Lachs-Crepnente, zu Muscheln im Elblingsud, zu Wildkräutersalaten, zu leichten Gemüsevariationen, Quiche, Geflügel und deftiger Hausmannskost.

