



RIVANER feinherb

Art.-Nr.: 11

Rebsorten:	Rivaner
Herkunft:	Deutschland
Anbauregion:	Mosel
Jahrgang:	2023
Geschmacksrichtung:	feinherb
Qualitätsstufe:	Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (Q.b.A)
Flaschengröße:	0,75 l
Alkoholgehalt:	10,5 % Vol.
Restsüße:	20,7 g/l
Säuregehalt:	6,9 g/l
Trinktemperatur:	10 °C

Beschreibung:

Frühling, Sonne und Rivaner - auch Müller-Thurgau genannt! Was kann es besseres geben?! Rivaner ist neben Riesling die 2. wichtigste Weißweinsorte des Anbaugebiets Mosel und ist jung und frisch getrunken eine wahre Erfrischung. Ein Muss für alle, die gerne säurearme Weine bevorzugen! Dieser Rivaner ist sehr anmutend und feinduftig. Er wirkt blumig, besitzt einen Hauch von leichten Muskatnoten und ist einfach sommerfrisch. Der passende Wein um die ersten Sonnenstrahlen auf der Terrasse einzufangen. Dieser Wein passt aufgrund seiner blumigen und sehr feinen Art in die Frühlingsküche. Rivaner begleitet eher das leichte, zarte Essen und ist nicht für dominante Speisen gedacht. Ideal zu Fisch und Gemüse, zu Quiches, Flammkuchen und Omelette vom Spargel.

