



ELBLING trocken, nur noch wenige Flaschen

Art.-Nr.: 03

Rebsorten:	Elbling
Herkunft:	Deutschland
Anbauregion:	Mosel
Jahrgang:	2024
Geschmacksrichtung:	trocken
Qualitätsstufe:	Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (Q.b.A)
Flaschengröße:	0,75 l
Alkoholgehalt:	11,0 % Vol.
Restsüße:	7,0 g/l
Säuregehalt:	6,7 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-Crepette, zu Muscheln im Elblingsud, zu Wildkräutersalaten, zu leichten Gemüsevariationen, Quiche, Geflügel und deftiger Hausmannskost.

Nährwertangaben je 100ml:

Energie	281 kJ/67 kcal
Kohlenhydrate	0,7 g
Zucker	0,7 g
Enthält geringfügige Mengen von:	
Fett, gesättigte Fettsäuren, Eiweiß, Salz	

Zutaten:

Trauben, Konservierungsstoffe, Antioxidantien