



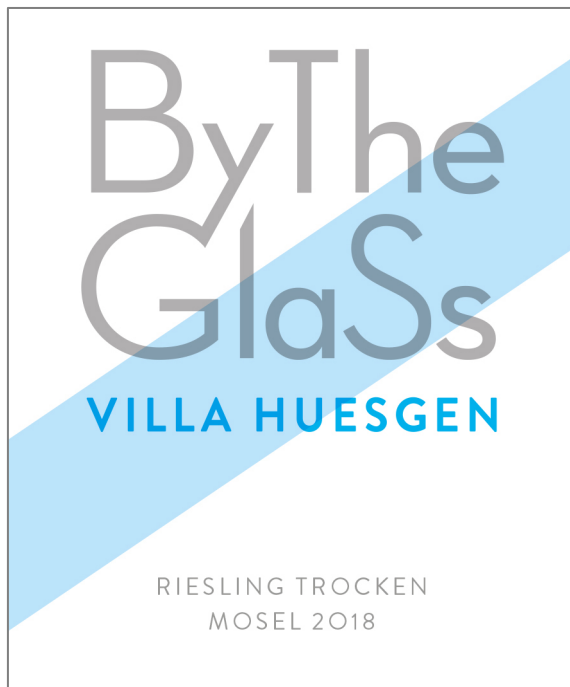
VILLA HUESGEN

FACT SHEET

2018 ByTheGlass Riesling trocken

Region: Die Schiefersteillagen der Mosel, das besondere Klima warmer Tage und kühler Nächte verleihen dem Rieslingwein seinen einzigartigen Geschmack. Als bedeutendste Rebsorte der Region erfreut sie sich großer Beliebtheit.

Weinbeschreibung: Riesling ByTheGlass besitzt eine kräftige, gelbe Farbe mit grünem Farbton. Dieser ausgewählte Riesling kombiniert saftige Frucht von reifen Äpfeln und Aprikosen mit einem Hauch von Zitrusfrüchten und dem eleganten Geschmack mit ausgewogenem Charakter und einem frischen Abgang. Harmonisch zu Speisen, unkompliziert bei vielen Gelegenheiten, Glas für Glas.



Key Facts

Region: Mosel

Rebsorte: 100 % Riesling

Klassifikation: Quality wine dry

Alc: 11,5 % Säure: 6,4 g/l Zucker: 4,1 g/l

Alter der Reben: 10-15 Jahre

Ausbau: Edelstahltanks

Alterungspotential: 2 Jahre und mehr

Passt zu: vielen Gerichten, die mit Weißwein zubereitet werden, wie z.B.

Pasta mit Meeresfrüchten.

Trinktemperatur: 7-9°C

Formate: 0,75 l + 1,5 l

Villa Huesgen Winery: Die sortenreinen und sortentypischen Weine der Villa Huesgen Winery kommen von den schönsten Steillagen der Mosel. Schonendste Traubenverarbeitung und eine gezügelte Gärung in den Kellern bewirken, dass die Weine ansprechende Fruchtaromen entwickeln. Unkomplizierte Weine, für jede Gelegenheit, die Freude machen.