

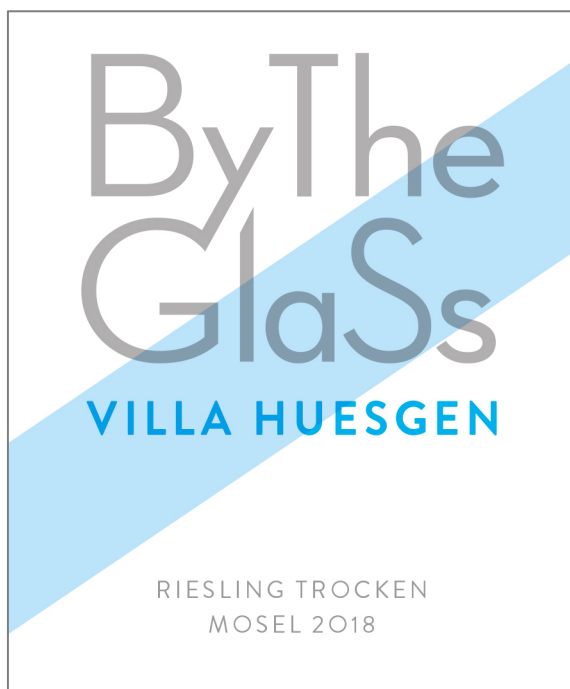


VILLA HUESGEN

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. Made to enjoy the moment!



Key Facts

Region: Mosel
Rebsorte: 100 % Riesling
Alk: 11,5 % Säure: 7,3 g/l Zucker: 3,6 g/l*
Klassifizierung: Qualitätswein trocken
Alter der Reben: 20-30 Jahre
Ausbau: Edelstahl
Alterungspotential: 2 Jahre plus
Passt zu: Für viele Gerichte, die mit Weißwein zubereitet werden, wie z.B. Pasta mit Meeresfrüchten.
Trinktemperatur: 8-10°C
Formate: 0,75 l + 1,5 l
*Analyse JG 2017

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.