

Bestheim Riesling Classic Alsace AOC



Name: Bestheim Riesling Classic Alsace AOC

Artikel Nr.: 7506

Hersteller: Bestheim
Herkunft: Frankreich
Region: Elsass

Rebsorte: 100% Riesling

Farbe / Art: weiß
Geschmack: trocken
Inhalt: 0.75 Liter
Jahrgang: 2019
Enthält: Sulfite

Beschreibung: Trocken mit feiner Raffinesse und einem charaktervollen Bouquet und angenehmen mineralischen und floralen

Noten.

Herstellung: Die Rebstöcke stehen in idealer geographischer Lage rund um das Dorf Bennwihr im Elsaß. Der Ertrag ist auf 80

hl/ha begrenzt. Nach der Ernte werden die Trauben sanft gepresst und bei kontrollierten Temperaturen vergoren. Nach angemesener Reifezeit in Edelstahltanks wird der Wein relativ jung auf Flaschen gefüllt, um seine typische

frische Frucht zu bewahren.

HerstellerDie Winzergenossenschaft Bestheim ist aus dem Zusammenschluss der renommierten Weinkellereien von information:
Bennwihr und Westhalten entstanden, die jeweils eine lange Tradition im Elsässer Weinbau aufweisen. West

Bennwihr und Westhalten entstanden, die jeweils eine lange Tradition im Elsässer Weinbau aufweisen. Westhalten ist ein elsässisches Dorf am Fuße der Vogesenausläufer mit einzigartigen Böden im Herzen des Vallée Noble, in dem ein mediterran geprägtes Klima herrscht. Sein Weinberg ist mit 410 Metern über dem Meeresspiegel der höchste im Elsaß und erstreckt sich entlang steil abfallender Hügel, die nach Süden ausgerichtet sind. Dank der optimalen Beschaffenheit seiner Böden können hier außergewöhnliche Crémants erzeugt werden. Das Dorf Bennwihr hat sich mit seinen geographischen Begebenheiten dagegen auf die Produktion von Stillweinen konzentriert. Mit fast 720 ha Weinbergen produziert Bestheim heute rund 8,5 Millionen Flaschen pro Jahr. Die angeschlossenen Weinbauern stehen für die hohe Qualität des Lesegutes, das die typischen Eigenschaften der

Elsässer Böden und der Mikroklimata voll zum Ausdruck bringt.

Servier- Optimale Trinktemperatur 8-10°C. Ein hervorragender Begleiter zu Sauerkraut, Fischterrinen, Meeresfrüchten,

empfehlung: Krustentieren, und gebratenem Geflügel.

Analysewerte: Alkoholgehalt: 12,0%

Restzucker: 5,3 g/l Säuregehalt: 3,9 g/l

Lagerfähigkeit: ca. 4-5 Jahre