

Haardt Riesling Kabinett



BODEN

Buntsandstein, Kalkmergel

ERTRAG

55 hl/ha

AUSBAU

*Mit natürlichen Hefen
vergoren, 100 % Edelstahl*

ALKOHOL

8,0 vol %

SÄURE

9,6 g/l

RESTZUCKER

49 g/l

Von der Mosel inspiriert, aber mit einer ganz eigenen pfälzischen Handschrift. Geerntet aus den Lagen Mandelring, Herrenletten und Herzog der Gemeinde Haardt. Spontan vergoren mit natürlichen Hefen. Mit wenig Alkohol, vibrierender Säure und präsender Süße bringt er Leichtigkeit und Spannung ins Glas, während die Böden aus Buntsandstein und Kalkmergel ihm Tiefe und Finesse verleihen. Ein Kabinett mit Charakter und Trinkfreude!

