

WEINEXPERTISE

Macher	Christian Hirsch
Anbaugebiet	Württemberg
Wein	»KABI« RIESLING
Prädikatsstufe	Kabinett
Inhalt	0,75 L
Boden	Kalkhaltiger Keuper mit Sandsteinverwitterung
Alk.	7,5% Vol.
RZ	60,6 g/L natürliche Fruktose
GS	8,5 g/L
Geschmack	Fruchtsüß
Farbe	Helles Goldgelb
Vinifikation	Nach selektierter Vorlese dürfen die vollgesunden, goldgelben Beeren bis zu zwölf Stunden im eigenen Saft ziehen. Ansonsten Minimalismus im Keller: Spontan und sehr langsam über fünf Wochen vergoren. Dann abgestoppt, um die natürliche Restsüße zu erhalten. Anschließend monatelanges Vollhefelager bis zur Füllung.
Charakter	Wow, das süße Spiel der Leidenschaft. Lässiger Trinkspaß bei moderatem Alkohol und frohlockender Rieslingfrucht par excellence. Ganz schön NETT dieser KABI...
Kulinarik	Als Vor-Kulinarik Wein genauso am Herd wie am Strand tauglich. Danach sensationell zum Dessert oder einfach um in Stimmung zu zwitschern...
Trinktemperatur	8 - 12°C



Abfüller/Bottled by: Christian Hirsch. Kastanienstraße 1. 74211 Leingarten.

Tel 07131 401682. Fax 07131 403493. Christian.Hirsch@HirschWeine.de

www.Hirsch.Wine