

Weinexpertise



Selbach Oster Riesling Schieferlage trocken

Schiefer kann man schmecken!

Selbach Oster Riesling Schieferlager trocken Hier schmeckt man den Schiefer mit leicht salziger Note, gepaart mit den tollen Aromen des Rieslings. Pfirsich, Aprikose, Apfel sowie Zitrusfrüchte und Kräuter sind typisch für die Aromatik unserer jungen und trockenen Weine. Bei den vollfruchtigen und edelsüßen Weinen finden Sie zusätzlich Quitte, tropische Früchte sowie Anklänge von Honig und Rosinen; oft unterlegt von einem Hauch salziger Mineralität. Die Weine sind langlebig und entwickeln im Laufe vieler Jahre zusätzlich Komplexität durch Sekundär- und Tertiäraromen, die das geschmackliche Spektrum bereichern. Mit unseren in nur einem einzigen Lesegang geernteten Trauben aus unseren besten Einzelparzellen (Rotlay, Schmitt, Anrecht) entwickeln sich Terroirweine vom Feinsten.

J.G. HILDEBRANDT GmbH
Mendelssohnstraße 1
30173 Hannover

Tel: 0511 / 88 88 88
E-Mail:
kontakt@weinhildebrandt.de

Eigenschaft	Detailangabe
Flascheninhalt	0,75l
Alkoholgehalt	13% Vol.
Restzucker	7,0 g/l
Säure	7,5 g/l
Zutaten/Hinweise	Enthält Sulfite
Erzeuger	Weingut Selbach-Oster Uferallee 23 54492 Zeltingen
Rebsorte	Riesling
Farbe/Art	Weiß
Weinart	Weißwein
Geschmack	trocken
Land	Deutschland
Region	Mosel