

Cuvée Muschelkalk QbA - Trocken *Weingut Zilliken*

Das Weingut Zilliken liegt im alten Dorfkern des Winzerdorfes Nittel an der Obermosel. Umarmt vom Felsmassiv aus Muschelkalk liegt es eingebettet zwischen der großen Windung der Mosel.

„Albus“- Elbling, so nannten die Römer diese Rebe, die viele Jahrhunderte als einzige Kulturrebe in Mitteleuropa angepflanzt wurde.

Erst im 17. Jahrhundert gesellte sich der „Rusling“ - Riesling dazu.

Im 1918 erbauten Weingut werden neben Elbling und Riesling auch Grauburgunder, Weißburgunder und Spätburgunder angebaut.

Eine beeindruckende Qualität entsteht auf Muschelkalkböden, den gleichen Böden wie in der Champagne.

Anbaugebiet: Nittel – Mosel/Deutschland

Rebsorte: Elbling
Weißburgunder
Grauburgunder

Alkohol: 12 % Vol.

Lagerdauer: 2 – 3 Jahre

Restzucker: 6,1 g/l

Säure: 6,1 ‰

Serviertemperatur: 8 – 10 °C

Allergenhinweis: enthält Sulfite

EAN-Code Flasche: 4 260 187 350 039



Art.-Nr. 11421

Charakteristik: Ein harmonisches trockenes Cuvée aus den Rebsorten Elbling, Weiss- und Grauburgunder. Ein sehr frischer Wein mit tollem Frucht- Säureverhältnis und Aromen von Birne und Haselnuss.

Passend zu: leichter Küche, Meeresfrüchten oder Spargel.