

## *Leiwener Klostergarten Riesling Kabinett - Fruchtsüß* *Weingut Josef Rosch*

Das Familienweingut Josef Rosch bewirtschaftet 8,5 ha Weinberge. Es werden 100 % Riesling angebaut, die sich auf die Spitzenlagen Trittenheimer Apotheke, Leiwener Laurentiuslay, Dhroner Hofberg, Piesporter Goldtröpfchen und Klüsserather Bruderschaft verteilt.

Alle Weine werden spontan vergoren, d.h. ohne Zusatz von Reinzuchthefen. Es werden keine Schönungsmittel eingesetzt. Die Weine sind vegan.

Bis Anfang Mai liegen die Weine auf der Hefe im Fass. Die Abfüllung erfolgt im Mai/Juni. Schlanke, hochmineralische Rieslinge mit niedrigem Alkohol und cremiger Säure sind das Ergebnis.

<b>Anbaugebiet:</b>	Leiwener – Mosel/Deutschland
<b>Rebsorte:</b>	Riesling
<b>Alkohol:</b>	9 % Vol.
<b>Lagerdauer:</b>	4 - 5 Jahre
<b>Restzucker:</b>	42 g/l
<b>Säure:</b>	8 ‰
<b>Serviertemperatur:</b>	8 - 10 °C
<b><u>Allergenhinweis:</u></b>	enthält Sulfite
<b>EAN-Code Flasche:</b>	4 260 176 570 754



Art.-Nr. 11485

**Charakteristik:** sehr feine Nase mit kräuterwürziger Mineralität, feinsaftige und schlanke Frucht mit intensivem, nachhaltigem und cremigem Abgang.

**Passend zu:** Vorspeisen, Fisch, hellem Fleisch, Geflügel und Spargelvariationen, Dessert