

Saar Riesling QbA - Trocken *Weingut Agritiushof*

Alfred und Jonas Kirchen leben ihre Leidenschaft für Wein und Reben in einer der einzigartigsten Region der Erde. Das Weingut Agritiushof liegt direkt am Radweg am oberen Weiher im malerisch gelegenen Weinort Oberremmel mit herrlichem Ausblick in die Weinberge. Auf familieneigenen Weinbergen in den besten Lagen, Karlskopf, Kalsberg, Altenberg und Rosenberg reifen Riesling, Grauer und Weißer Burgunder, Chardonnay und Spätburgunder.

80 % Der Rebflächen sind Steillagen – für 100 % Qualität. Damit leistet das Weingut Agritiushof einen großen Beitrag zum Erhalt der Kulturlandschaft an der Saar.

Die Rebzeilen in der Monopollage Karlskopf erstrecken sich auf bis zu 350 Höhenmeter über Normal-Null und gehören zu den höchstgelegenen Weinbergen im unteren Saar-Tal. Agritiushof-Weine werden handwerklich vinifiziert. Die von Hand verlesenen Trauben werden schonend gepresst und primär mit den eigenen wilden Hefen vergoren. Alle Weine und Sekte sind vegan. Die Ernste aus alten Reben, die Rückbesinnung auf traditionellen Weinbau und der verantwortungsvolle und nachhaltige Umgang mit der Natur sind verpflichtend.

Anbaugebiet:	Konz - Saar/Deutschland
Rebsorte:	Riesling
Boden:	Schieferwitterungsboden
Alkohol:	12,0 % Vol.
Lagerdauer:	4 – 5 Jahre
Restzucker:	8,7 g/l
Säure:	5,8 ‰
Serviertemperatur:	8 – 10 °C
<u>Allergenhinweis:</u>	enthält Sulfite
EAN-Code Flasche:	4 260 204 940 427



Art.-Nr. 12284

Charakteristik:	In der Nase fruchtige Aromen von Pfirsich, Stachelbeere, Zitrus, Kiwi und Maracuja. Im Geschmack entfaltet er seine kühlen, erfrischenden Saar-Riesling Aromen von Schiefermineralik und Kräuternoten.
Passend zu:	Vorspeise, Spargelgerichten, hellen Fleischsorten