



KREBS

P F A L Z



2016 Riesling „Auf dem mittleren Gross“

Freinsheimer Oschelskopf trocken · Pfalz

Deutscher Qualitätswein · Enthält Sulfite

Sensorik:

Voluminöser Riesling aus der Lage Oschelskopf, genauer gesagt aus deren Filetstück. Diese Gewanne bezeichnet man als Gross. Die Lage verfügt über eine gut belüftete Kuppe und weist einen schweren Löss-/Lehmboden auf, der von Kies durchsetzt ist.

Der kräftige Körper ist finessenreich mit intensiven Düften nach gelben Früchten. Anklänge von Honig und kräutriger Würze (Minze) verleihen jedem Schluck eine besondere Eigenständigkeit, die unterstützt wird von ebenso saftigen Noten nach Aprikose und Ananas.

Speiseempfehlung:

Kann man Sie für Meeresfrüchte begeistern? Zu diesem Riesling empfiehlt sich nämlich hervorragend ein kreolischer Langusten-Eintopf mit Okra, Spinat und Kokos.

Trinktemperatur: 8 - 12°C

Weingut Krebs

Großkarlbacher Straße 10 · 67251 Freinsheim

Telefon 0 63 53 31 49 · Telefax 0 63 53 10 12

info@weingut-krebs.eu · www.weingut-krebs.eu