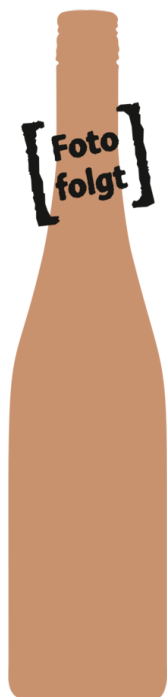




2019  
>DREI STEINE<  
RIESLING TROCKEN



#### VINIFIKATION

Keine Rebsorte spiegelt in solch einzigartiger Weise den Einfluß des Bodens wider wie der Riesling. Infolge komponieren wir den Wein aus den zunächst lagenrein bereiteten Gewächsen erst kurz vor der Abfüllung. Die gezügelte Vergärung aller Rieslinge im Edelstahl und das vergleichsweise kurze Feinhefelager gepaart mit einer frühen Abfüllung fördern die Fruchtigkeit und Frische dieses Weines.

#### SENSORISCHE BESCHREIBUNG

Pfirsichduft und reife rote Apfel finden sich im Aroma dieses Weines wieder, gepaart mit einer für den Riesling so typischen frischen, saftigen Art. Durch die Vielfalt der Böden kommen sowohl mineralische als auch würzige Noten zum Ausdruck, gepaart mit einer vollmundigen, klassischen Rieslingfrucht.

#### TRINKEMPFEHLUNG

Zu fast allen Speisen, deftiges und kräftiges. Aber auch als fröhlicher Begleiter für einen langen Abend. Er ist halt ein "Multitalent!"

#### ALLGEMEINES ZUM WEIN

"Drei Steine" ist unsere Bezeichnung für einen klassischen Pfälzer Riesling, komponiert aus drei verschiedenen Bodenarten. Die gelben Früchtearomen des Buntsandstein-Verwitterungsbodens, die rassige, kräftige Art der Weine aus Lößschichten und die Mineralität des Kalksteins bilden einen vielschichtigen und nachhaltigen Wein voller Eleganz und Finesse aus.

#### PREISLISTEN-NR.

20

#### REBSORTE

Riesling

#### KLASSIFIKATION

Gutsweine

#### INHALT

750 ml

#### ALKOHOL

12,0 % vol

#### SÄURE

8,0 g/l

#### RESTSÜSSE

7,7 g/l

#### EXTRAKT ZUCKERFREI

21,5 g/l

#### ABFÜLLDATUM

22. Januar 2020

#### A.P.NR

516035900120

#### EAN

0705632384039

#### ANGABEN GEMÄSS LEBENSMITTELINFORMATIONSVORORDNUNG

Bei allen Weinen handelt es sich um deutsche Erzeugnisse. Alle unsere Weine, Sekte und Perlweine mit zugesetzter Kohlensäure enthalten Sulfite und Alkoholgehalte zwischen 7,0 %vol und 14,5 %vol, Brände bis zu 42 %vol. Weitere nach der Lebensmittelverordnung vorgeschriebene Informationen zu unseren Produkten können Sie ganz bequem telefonisch unter 06322 5830 oder per E-Mail unter [info@weingut-egon-schmitt.de](mailto:info@weingut-egon-schmitt.de) erfragen.

