

## RIESLING KABINETT

*feinfruchtig*

Gimmeldingen



### CHARAKTER

Nach rotem Weinbergspfirsich und Orangen, folgen balsamische Noten wie Karamell und Blütenhonig. An diesem Wein können wir uns einfach nicht satt riechen. Bezaubernde Süße, etwas ölig fließt dieser Wein durch die Kehle. Wir denken an die Provence und Lavendelkekse. Versuchen Sie dazu Birnentarte mit Sahneguss. Deftig mit Bauernbrot und reifem Käse. Wenn Sie durchgefroren nach Hause kommen, wärmt dieser Riesling Ihr Gemüt!

### AUSZEICHNUNGEN

2019 James Suckling: 94/100 Punkte "Theoretisch hat der Klimawandel diese Kategorie von Wein in der warmen und freundlichen Pfalz unmöglich gemacht, aber dieser Wein beweist, dass es spektakulär gut funktionieren kann. Ein ganzer Korb voller Früchte, vor allem rosa Grapefruit, aber auch so viele Aromen von frischen Kräutern. Fast nicht wahrnehmbare Süße und das macht diesen Wein zu einem so coolen Essensbegleiter. Aus biologisch angebauten Trauben. Trinken oder halten." | Falstaff Riesling Kabinett Trophy 2021 "ausgezeichnet!" (in der ...

### JAHRGANG

2019

### BOUQUET

Feine Balance von Fruchtsüße und Säure

### ERNTE

Selektive Handlese

### AUSBAU

Kühle Vergärung im Edeltahl

### WEINBERG

Region: Pfalz

Lage: Gemarkung Gimmeldingen

Boden: Löss

Reben: 16-26 Jahre

Ertrag: 55 hl/ha

Ausrichtung: SO

### KLASSIFIKATION

VDP.Ortswein

### GÜTEKLASSE

Prädikatswein

### ANALYTISCHE DATEN

Alkohol: 10,0 % vol.

Säure: 8,6 g/l

Restsüße: 53,1 g/l

**Müller-Catoir**  
Weingut

Weingut Müller-Catoir, Mandelring 25, Haardt,  
67433 Neustadt an der Weinstraße



WEB [www.mueller-catoir.de](http://www.mueller-catoir.de) MAIL [info@mueller-catoir.de](mailto:info@mueller-catoir.de)

TELEFON +49 (0)6321 28 15