

## 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

#### JAHRGANG

2024

#### ERNTE

Selektive Handlese

#### AUSBAU

Kühle Vergärung im Edelstahl

#### WEINBERG

Region: Pfalz

Lage: Gemarkung Gimmeldingen

Boden: Löss

Ertrag: 55 hl/ha

#### KLASSIFIKATION

VDP.Ortswein

#### GÜTEKLASSE

Prädikatswein

#### ANALYTISCHE DATEN

Alkohol: 10,0 % vol.

Säure: 7,5 g/l

Restsüße: 47,4 g/l

#### TRINKEMPFEHLUNG

Jetzt bis 2030

**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