

2023 Faberrebe, Auslese, Albiger Schloss Hammerstein, süß

Deutschland | Rheinhessen

Beschreibung

Unsere Faber Auslese vereint Raffinesse und Nuance in jedem Tropfen, geprägt von einer harmonischen Restsüße und dem ausgewogenen Säuregehalt, der diesem Wein eine lebhafte Struktur verleiht. Aromen von Aprikose und Honigmelone entfalten sich zu einem unvergesslichen Bouquet, das die Sinne betört, ergänzt von Pfirsich und Zitronenmelisse, die das Geschmackserlebnis abrunden.

Wussten Sie schon?

Die Faberrebe, eine innovative deutsche Neuzüchtung aus dem Jahr 1929, vereint die besten Eigenschaften von Weißburgunder und Müller-Thurgau. Sie zeichnet sich durch ihre Robustheit, ihre Anpassungsfähigkeit an kühleres Klima und ihre Ertragsstärke aus. Ideal für moderne Weinliebhaber, die einen verlässlichen, hochwertigen Wein aus traditionellen deutschen Weinbaugebieten wie Rheinhessen und der Pfalz suchen. Ein perfekter Begleiter für zeitgemäße Genussmomente, der das Potenzial hat, zu überraschen und zu begeistern.

Passt zu:

Perfekt kombinierbar mit Gänseleberpastete, Blauschimmelkäse oder Desserts mit Pfirsich- und Aprikosennoten.

TECHNISCHE DATEN

JAHRGANG:	2023	LAND:	Deutschland
REBSORTE:	Faber	ANBAUGEBIET:	Rheinhessen
KATEGORIE:	Weißwein	GESCHMACK:	süß
TRINKREIFE:	bis 2033	ALLERGENE:	enthält Sulfite
INHALT:	0,75 L	RESTZUCKER:	78,6 g/l
SÄURE:	5,3 g/l	ALKOHOL:	10 vol. %
TRINKTEMPERATUR:	gekühlt		

