

# WG Bischoffingen – Endingen am Kaiserstuhl





# 2023 Rivaner Tradition QbA Trocken

Artikelnummer: 113181

### Charakteristik

#### Der Geruch:

Ein trockener und sehr fruchtiger Rivaner Weißwein vom Vulkanfelsen mit einer zurückhaltenden Säure und ausgeprägten sortentypischen Fruchtaromen. In der Nase mit einem feinen und schön zarten, filigranen Bukett.

#### Am Gaumen:

Am Gaumen zeigt der Rivaner aus der Tradition Weinlinie eine gute Struktur mit dezenten Fruchtnoten, dabei aber nicht zu herb.

## Lagen, Bodenart und Exposition

Die Weinbautradition in den Dörfern am sonnigen Kaiserstuhl besteht seit Jahrhunderten. Das einzigartige Klima und die unterschiedlichen Bodenstrukturen (Enselberg, Rosenkranz, Steinbuck, Engelsberg) sind ein wahrer Schatz für den Anbau von herausragenden Weinen.

#### Geschmacksrichtung

Trocken

#### **Rebsorten und Klone**

Rivaner

Gekühlte Vergärung im Edelstahltank.

# **Analytische Werte**

Restzucker 5,4 g/l Gesamtsäure 5,7 g/l Alkoholgehalt 12,0 Vol. %

### Speisenempfehlung

Passt zu Wildgeflügel, Seefisch, Pasta & Pilzen. Hervorragend zu Spargelgerichten.

#### Servierempfehlungen

Serviertemperatur liegt bei 8 – 10 Grad

