

KNIPSER



2012er Riesling HPB

Kabinett

Rebsorten: Riesling

Geschmacksrichtung: durchgegoren trocken

Speiseempfehlung: Pfälzer Küche, Schlachtplatte mit Sauerkraut

Trinkreife/Lagerung: 2013 bis 2016

Säure: 7,7 g/l

Restsüße: 1,1 g/l

Alkohol: 12 Vol.%

Ein knochentrockener Zechwein den wir bis 2007 exklusiv für einen Freund des Hauses produziert haben. Daher auch die Bezeichnung HPB – ein Namenskürzel.

Durch die Fachpresse auch als "Urologenwein" bekannt.

Dieser restlos durchgegangene Riesling zeichnet sich auch durch eine knackige Säure aus.

Puristisch und kompromisslos mit feiner Apfel- und Pfirsichfrucht.