



S A A R W E I N G U T

AGRITIUSHOF



OBEREMMELER PUR SCHIEFER RIESLING TROCKEN / 2022

Es gibt ihn noch. Klassisch-trockener Riesling, so wie ihn unsere Urgroßväter schon kelterten.
Auftakt mit Ananas und Mango.
Am Gaumen exotisches Fruchtbukett mit floralen Noten und grünen Kräutern.
Sehr aromatischer Stil.
Pur Schiefer, das ist pur Mineral, pure und klar geschliffene Frucht.
Schiefer im Glas, ungeschminkt und von puristischer Klarheit.

| | |
|-----------------|--|
| HERKUNT | Mosel, Bereich Saar |
| KATEGORIE | QbA, Ortswein aus Steillagen |
| BODEN | Devonschiefer |
| KELLER | Selektive Handlese in 20 kg Kisten, Ganztraubenpressung, Spontangärung, 6 Monate Vollhefelager, |
| ANALYSE | Alkohol: 13,5 % vol. Restzucker: 5,1 g/l Säure: 7,6 g/l vegan: ja Allergene: enthält Sulfite |
| VERSCHLUSS | Kork |
| FÜLLMENGE | 0,75L |
| TRINKTEMPERATUR | 8° - 10°C |

Weingut Agritius Hof · Alfred Kirchen · Galgenweg 1 · D-54329 Konz-Oberemmel
Fon +49 (0) 65 01 - 1 43 50 · Fax +49 (0) 65 01 - 15 06 11
info@weingut-agritius-hof.de · www.weingut-agritius-hof.de