

## Frühlings- / Sommerweine

### Rivaner Qualitätswein feinherb

Ein Weißwein für fruchtige Erlebnisse, erfrischend lebendig, leicht und spritzig.



#### Produkteigenschaften

Jahrgang:	2025
Rebsorte:	Rivaner
Qualität:	Qualitätswein
Geschmacksrichtung:	feinherb
Region:	Ortenau / Baden
Inhalt:	0,75 l
Verschlussart:	Drehverschluss
Alkoholgehalt:	12,0 % Vol.
Restzucker:	11,0 g/l
Säure:	5,5 g/l
Trinktemperatur:	6 – 10 °C
Terroir:	Lockerer, mineralischer Granitverwitterungsboden

Wein aus Deutschland | Enthält Sulfite

#### Charakteristik

Der Rivaner ist eine ausgeprägte Frohnatur: ein Frühlings- und Sommertyp, gibt sich unkompliziert, schlank und jung. Man kann die blühenden Obstwiesen am Eingang des Achertals förmlich riechen und seine exotisch-frische Fruchtaromatik macht ihn u.a. zum idealen Sommerdrink.

#### Weinbeschreibung

Im Glas präsentiert er sich in strahlendem Hellgelb; intensive, frisch und exotisch fruchtige Nase nach Ananas, Maracuja und Banane begleitet von einem zarten Duft nach Apfel- und Holunderblüten; die intensive Fruchtaromatik setzt sich am Gaumen fort, begleitet von einer milden und harmonischen Säure; wirkt animierend und frisch, kann man jederzeit mit Vergnügen trinken.

**Auszeichnungen:** GOLDmedaille bei der Bundesweinprämierung 2026 - Verkostung Frühlings- und Sommerweine

#### Speiseempfehlung



Leichte Küche, Fisch, Geflügel, Salate, Suppen, Spargel

### **Rebsorte**

Rivaner ist keine eigenständige Rebsorte, sondern ein Müller-Thurgau. Er ist ein Kuckuckskind, weil man lange glaubte, seine „Eltern“ wären Riesling und Silvaner. Die tatsächlichen Eltern sind jedoch Riesling und Madeleine Royale.

### **Weinausbau**

Kurze Maischestandzeiten und eine langsame, kühle Gärung im Edelstahltank bei 14 – 16 °C. Anschließend Reifung des Jungweines auf der Feinhefe.

