



Genussweine

Rivaner Qualitätswein trocken



Produkteigenschaften

Jahrgang:	2024
Rebsorte:	Müller-Thurgau
Qualität:	Qualitätswein
Geschmacksrichtung:	trocken
Inhalt:	0,75 l
Alkoholgehalt:	11,5 % Vol.
Restzucker:	5,6 g/l
Säure:	5,1 g/l

Wein aus Deutschland | Enthält Sulfite

Charakteristik

Klein aber fein – unsere Genusswein-Serie vermittelt den Impuls für Genuss. Vier Weine spannen ein breites Genuss-Spektrum vom frisch-fruchtigen Rivaner, über einen fruchtig-feinen Blanc de Noir, einem beerig-peppigen Rosé bis zum dichten, runden Rotwein. Eine delikate und übersichtliche Auswahl unseres Weinspektrums, für Einsteiger gleichermaßen wie den erfahrenen Weinfreund. Unsere Genussweine vermitteln Spaß am Genuss, begeistern auf unkomplizierte Art bei jeder Grill- und Gartenparty, sind aber auch ideal als Begleiter zur badischen oder mediterranen Küche. Der Rivaner ist ein fein-fruchtiger und frischer Typ. Er präsentiert sich zeitgemäß und jung, schlank und grazil. Er ist sehr zugänglich mit seiner frisch-fruchtigen Art und lässt sich von Jung und Alt gleichermaßen gerne genießen.

Weinbeschreibung

Im Glas präsentiert er sich in hellem Strohgelb mit funkelnden Reflexen; in der Nase fruchtige Aromen nach Melone, Banane, Ananas und ein zarter Muskaton; am Gaumen finden sich feine, reife Fruchtindrücke, ergänzt durch eine dezente Säure; charmanter Gesamteindruck.

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

Langsame, schonende Gärung im Edelstahltank bei einer Temperatur von 17 – 19 °C, anschließende Reifung des Jungweines auf der Feinhefe.

