

Weinexpertise



2018 Selbach Oster Riesling feinherb

süffiger Moselaner

2018 Selbach Oster Riesling feinherb Ein Wein mit purem Trinkgenuss. Seine feinherbe Note mildert die Säure, rundet den Wein schön ab. Pfirsich, Aprikose, Apfel sowie Zitrusfrüchte und Kräuter sind typisch für die Aromatik unserer jungen und trockenen Weine. Bei den vollfruchtigen und edelsüßen Weinen finden Sie zusätzlich Quitte, tropische Früchte sowie Anklänge von Honig und Rosinen; oft unterlegt von einem Hauch salziger Mineralität. Die Weine sind langlebig und entwickeln im Laufe vieler Jahre zusätzlich Komplexität durch Sekundär- und Tertiäraromen, die das geschmackliche Spektrum bereichern. Mit unseren in nur einem einzigen Lesegang geernteten Trauben aus unseren besten Einzelparzellen (Rotlay, Schmitt, Anrecht) entwickeln sich Terroirweine vom Feinsten.

J.G. HILDEBRANDT GmbH
Mendelssohnstraße 1
30173 Hannover

Tel: 0511 / 88 88 88
E-Mail:
kontakt@weinhildebrandt.de

Eigenschaft	Detailangabe
Jahrgang	2018
Flascheninhalt	0,75l
Alkoholgehalt	11,5% Vol.
Restzucker	15,0 g/l
Säure	7,2 g/l
Zutaten/Hinweise	Enthält Sulfite
Erzeuger	Weingut Selbach-Oster Uferallee 23 54492 Zeltingen
Rebsorte	Riesling
Farbe/Art	Weiß
Weinart	Weißwein
Geschmack	feinherb
Land	Deutschland
Region	Mosel