

Produktpass

Riesling QbA

Kesselring

Artikelnummer:	196133
Geschmack:	Trocken
Anbaugebiet:	Pfalz
Alkohol:	12,5 % Vol.
Restzucker:	9 g/L
Säure:	7,3 g/L
Ausbau:	Edelstahl
Trinktemperatur:	7 - 9 Grad
Speisenempfehlung:	gebratener Schlutzkrapfen mit brauner Butter und Parmesan, gebackene Blutwurst mit frisch geriebenem Apfel

Expertise:

Strohgelb. In der Nase sortentypische Noten von gelber Zitrone und Pfirsich, die von süßer Ananas begleitet werden. Am Gaumen leicht moussierend mit einem zarten Schmelz. Die Ananasnoten werden von etwas Honigmelone begleitet.

Geschichte:

Lukas Kesselring ist eben einer dieser Jungwinzer, der jedem Wein das gewisse Etwas verleiht. Bereits seit 1648 gibt es den Familienbetrieb im kleinen Örtchen Ellerstadt in der Pfalz.

Mit viel Liebe zum Detail und Leidenschaft für die Natur produziert Lukas Weine in Spitzen Bio-Qualität. Sein Fachwissen erlangte der Winzer durch zahlreiche Praktika in renovierten Weingütern und einem anschließendem Weinbaustudium an der Universität in Geisenheim.

Was bewusster Umgang mit der Natur bedeutet, dass weiß er schon lange. Seit 2009 ist das Weingut Bio-zertifiziert und produziert seit je her Weine in Bio-Qualität, die gleichzeitig sogar vegan ausgebaut werden. Bei einer beachtlichen Größe von 25ha Weinbergen bedeutet das eine Menge Arbeit und viel Fleiß und Engagement.

Eben genau das zeigt bereits der Einstiegsriesling!

