

— FAMILIE —

# ALLENDORF

RIESLING  
KABINETT

VDP.GUTSWEIN



JAHRGANG  
REBSORTE  
RESTZUCKER  
SÄURE  
ALKOHOL  
TRINKEMPFEHLUNG

— DER WEIN —

Klassischer Riesling der eine natürliche Süße mitbringt. Viel Frucht im Mund, die an Pfirsiche und Amalfi-Zitronen erinnert. Im Abgang spielt die erfrischende Säure mit der Süße und wirkt damit sehr belebend.

Süße + Säure = Trinkfluss!

— DER WEINBERG —

Die Reben für diesen Wein sind auf leichten Böden in kühleren Lagen gewachsen, um physiologisch vollreife, gesunde Trauben mit moderaten Mostgewichten zu lesen.

— DIE IDEE —

Kabinettweine gelten seit jeher als die leichten, eleganten Weine. Niedriger Alkohol, hoher Qualitätsanspruch.

Historisch war der „Cabinet“ der beste Wein im Keller und wurde somit nicht chaptalisiert, was zu geringen Alkoholwerten führte.

Um diese Finesse zu erhalten, arbeiten wir mit Ganztraubenpressung und Edelstahl tanks.

Die natürliche Süße und die markante Säure sind das Sinnbild des ursprünglichen Rheingauer Rieslings.

— DIE BEGLEITUNG —

Einfach für zwischendurch oder zum Käse, z.B. Reblechon.



WEINGUT

FRITZ ALLENDORF

Kirchstraße 69 65375 Oestrich-Winkel T +49 6723 9185-0 F +49 6723 9185-40 allendorf@allendorf.de www.allendorf.de