

## Riesling

2010 · Qualitätswein b. A. · trocken  
aus ökologisch erzeugten Trauben



## Weingut

In der Hoflößnitz wird seit 1401 Wein angebaut und gekellert. Jahrhundertlang befand sich das Weingut in kurfürstlich sächsischem Besitz, heute ist das Gut der einzige zertifizierte kontrolliert-ökologisch wirtschaftende Weinbaubetrieb Sachsens mit rund 8,5 ha Anbaufläche.

## Rebsorte

Der Riesling ist im späten Mittelalter im Rheintal durch Kreuzung entstanden. Er gilt als eine der besten und wichtigsten weißen Rebsorten. Sie bringt die besten Ergebnisse in kühleren Gegenden und wird vor allem in Deutschland, aber auch in vielen anderen Ländern angebaut.

## Lage / Boden

Radebeuler Goldener Wagen / Syenitgestein,  
stellenweise mit Schwemmsanden

## Charakteristik

Ein für Sachsen typischer Riesling: Elegant und äußerst filigran, mit animierender Frucht und würzigen, mineralischen Noten. Damit erzeugt dieser Wein, aus ökologisch erzeugten Trauben, nicht nur Rieslingfreunde. Probieren Sie ihn zu leichten Fischgerichten oder knackigen Sommersalaten.

Alkohol: 11,5 %



### Weingut Hoflößnitz GmbH

Knohlweg 37 · 01445 Radebeul/Sachsen · Geschäftsführer: Jörg Hahn

Telefon: 03 51/8 39 83 33 · Telefax: 03 51/8 39 83 30 · E-Mail: [info@hofloessnitz.de](mailto:info@hofloessnitz.de) · [www.hofloessnitz.de](http://www.hofloessnitz.de)

Steuer-Nr. 209/122/00222 · USt-IdNr. DE192518790 · HRB 15017 AG Dresden · DE-Öko-022-Kontrollstelle

Bankverbindung: Kreissparkasse Meißen · BLZ 850 550 00 · Konto 3 011 059 038