

Riesling · KABINETT

2010 · Prädikatswein · trocken

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 Johannisberg / Syenitgestein, stellenweise mit Schwemmsanden

Charakteristik

Bereits beim ersten Schluck steht die Frucht mit einer leichten Süße im Vordergrund, harmonisch, filigran und dennoch recht voll im Geschmack. Durch die jugendliche Frische wirkt er belebend und sehr anregend. Er überrascht am Gaumen mit Aromen, die an Honigmelone und gelbe Blüten erinnern.

Alkohol: 10,5 %



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 · 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