

2020

Rödelseer Küchenmeister

RIESLING

SPÄTLESE | LIEBLICH

Elegante Restsüße gepaart mit exotischer Frucht! Ein herausragender, mineralischer Riesling vom Gipskeuper.



PASST ZU



HELLES VORSPEISE
GEFLÜGEL

DETAILS

Weinanalyse

SÄURE

7,5 g/l

Verpackung

FLASCHENFORM

Bocksbeutel 0,75 Liter

ALKOHOL

11 % vol

RESTSÜSSE

25,7 g/l

QUALITÄT

Spätlese

GESCHMACK

lieblich

HERKUNFT

Franken

Weitere Informationen

TRINKTEMPERATUR

10 - 12 Grad.

ALLERGENE HINWEISE

Wein enthält Sulfite

BESTELLNUMMER

7103403447\$20

PRÄMIERUNG

Auszeichnungen



DIE FRÄNKISCHE WEINPRÄMIERUNG.

Die fränkische Weinprämierung wird vom Fränkischen Weinbauverband fortlaufend durchgeführt. Alle fränkischen Winzer, Genossenschaften und Kellereien können sich dem Wettbewerb stellen. Der Zweck der Prämierung ist die Förderung des Leistungswettbewerbs und Sicherung der Qualität des Weines in Franken. Die Beurteilung erfolgt durch eine neutrale Prüfungskommission. Ausgezeichnet werden Weine und Schaumweine, welche die gültigen Kriterien erfüllen und zu der geschützten Ursprungsbezeichnung Franken gehören. Die Auszeichnungen sind Gold, Silber und Bronze.

Hinweis: Wir weisen Sie darauf hin, dass nicht alle Medaillen auf die Flaschen geklebt werden. Wir bitten um Ihr Verständnis.

REBSORTE

Riesling

Der Riesling ist der Inbegriff des Deutschen Weines. Das erste Mal wurde er im 15. Jahrhundert urkundlich erwähnt, heute wachsen in Deutschland 50% aller Rieslinge weltweit. Durch seinen relativ hohen Säuregehalt ist er gut lagerfähig. Franken hat eine re

LAGE

Rödelseer Küchenmeister

Die Weinberge des Rödelseer Küchenmeisters sind nach Südwesten ausgerichtet und liegen am Schwanberg, dem

westlichen Ausläufer des Steigerwaldes. Die Lage ist durch die vorherrschende Topografie vor kalten Nord- und Ostwinden geschützt. Der Boden besteht

GEBIET

Franken

BODEN

Gipskeuper

BEREICH

Rödelseer Küchenmeister

PRODUKTLINIE

klassische Linie

Unser Herzstück – die „Klassische Linie“ – spiegelt die Seele der GWF wider. Das Zusammenspiel von Lage, Rebsorte, Wetter, Keller und dem einzelnen Winzer prägt den individuellen Charakter der Weine dieser Linie. Hier spürt man die Heimat der Trauben im G

Über die Winzergemeinschaft Franken eG, GWF

Weine, die bei allen Gelegenheiten ein Genuss sind – Ziel der Winzergemeinschaft Franken, GWF ist, dem Trend bei Konsumenten nachzukommen. Unter dieser Prämisse will das Unternehmen weiterwachsen und dem Handel dabei konstant Impulse geben. 1959 gegründet, gehört die GWF zu den sechs größten Winzergenossenschaften Deutschlands. Mit rund 1.400 aktiven Mitgliedern und knapp 1.300 Hektar Reb-fläche im gesamten fränkischen Weinland ist sie ein zuverlässiger Partner für den beliebten Frankenwein. Die Trauben der GWF-Winzer wachsen in namhaften fränkischen Lagen – von Großostheim bis Zeil am Main und von Hammelburg bis kurz vor Rothenburg ob der Tauber. Das Weinsortiment umfasst alle gängigen Rebsorten. Jede Weinregion, jede Einzellage und jeder Winzer verleihen den Weinen ihre charakteristische Note.