

FINGER



2025 N°03 RIESLING TROCKEN

WEINEXPERTISE

In der Nase Riesling-typischer Duft nach Zitrus, der an den Lösslehm-Anteil erinnert, gepaart mit einem rauchigen Feuerstein-Aroma, dem Charakter des Rotliegenden. Im Geschmack geprägt von der lebendigen Säure des Kalksteins und einem langen Spannungsbogen aus Frische und Krautigkeit. Sein Abgang nach Limette ist ebenso lang wie animierend.

Rebsorten	98% Riesling, 2% Weissler Burgunder	Anbaugebiet	Rheinhessen
Alkohol	12,5% vol	Artikelnummer	0325
Restzucker	8,1 g/l	GTIN Flasche	4260715960020
Säure	7,1 g/l	GTIN Karton	4260715960105
Ausbauart	Edelstahlfass, vegan		
Trinkempfehlung	passt gut zu hellem Fisch		
Trinktemperatur	6-8 °C		



Weingut Andreas Finger

Hauptstraße 19 | D-55278 Eimsheim | Telefon 06249 2633
mail@finger-weine.de | www.finger-weine.de