

## WEINEXPERTISE

**Name des Weines** 2018 Fang des Tages Weißwein Cuvée trocken

**Rebsorte** Riesling + X

**Qualitätsbezeichnung** Qualitätswein

**Flascheninhalt** 0,75 l

**Erzeuger** Weinhaus Jakoby-Mathy

**Anbaugebiet** Mosel

**Bodenart** Grau-Blauer-Devonschiefer mit Feinerdeanteil

**Charakteristik** Der Fang des Tages ist frische, saftige, fruchtbetonte Weißwein-Cuvée die vom Riesling geprägt ist, deren genau Zusammensetzung wir aber nicht verraten möchten, unser „Hausrezept“ eben!

**Analyse**

Alkohol:	12,0 %
Restzucker:	5,1 g/l
Säure:	5,0 g/l

**Trinkempfehlung** Der ideale Begleiter zu Fisch und Meeresfrüchten in allen Variationen, ob gedünstet, gebraten oder geräuchert. Hervorragend auch zu Geflügel, gegrilltem Schweinefleisch oder frischen Salaten.

**Trinktemperatur** 7-8 °C

