



SEYBERTH

Ökologische Weine - aus Respekt vor der Natur

Riesling Soo-Frei - unfilltriert -

- Geruch: getrocknete Aprikose, gepaart mit feiner Vanille
- Geschmack: Litchi, reife Zwetschgen, mit feiner Süße, gute Struktur durch eigene Phenole
- Trinktemperatur: 8 – 10 Grad, kann aber auch bei Zimmertemperatur getrunken werden
- Genussempfehlung: Fisch, insbesondere Sushi, scharfe Gerichte, kräftiger Käse
- Analyse:
- | | |
|------------|------------|
| Alc | 13,5 % vol |
| Restzucker | 1,1 g/l |
| Säure | 4,1 g/l |

Aus biodynamischem Anbau, vegan,
als ganze Trauben vergoren,
9 Monate auf der Maische gereift



WEINGUT SEYBERTH

Sandgasse 8 • D-55599 Siefersheim • Tel 06703 705 • www.weingut-seyberth.de