

WEINEXPERTISE

Weingut Weiler-Fendel



2023 Blanc de Noir feinherb

Volumen: 0,75l
Alkoholgehalt: 12,0%
Säure: 6,8 g/l
Zucker: 15,4 g/l
Extrakt: 26,9
Qualität: QbA
Nuancen: Walderdbeeren, Himbeere.
Trinktemp.: 8°C
Land: Deutschland
Anbaugebiet: Mittelrhein
Sorte: Blanc de Noir
Boden: Schiefer
Ausbau: Edelstahl

Aus vollreifen Spätburgundertrauben gekeltert, besticht dieser feinherbe Weißwein besonders durch seine aparten Fruchtnoten nach Walderdbeeren. Ein toller Menübegleiter und ideal für abendliche Mußestunden.



WEINEXPERTISE

Weingut Weiler-Fendel

2022 Handstreich Riesling Kabinett



Volumen: 0,75l
Alkoholgehalt: 10,5%
Säure: 8,3 g/l
Zucker: 28,8 g/l
Extrakt: 22,5
Qualität: Kabinett
Nuancen: Pfirsich, Aprikose.
Trinktemp.: 8°C
Land: Deutschland
Anbaugebiet: Mittelrhein
Sorte: Riesling
Boden: Schiefer
Ausbau: Edelstahltank

Handstreich ist ein moderner, filigraner, feinfruchtiger Riesling, der den Gaumen und die Herzen in kürzester Zeit - im Handstreich - erobert. Ideal für den Genuss zwischendurch, am Mittag oder zum leichten Abendessen.

WEINEXPERTISE

Weingut Weiler-Fendel



2023 Grauburgunder trocken

Volumen: 0,75l
Alkoholgehalt: 12,9%
Säure: 6,4 g/l
Zucker: 6,4 g/l
Extrakt: 24,9
Qualität: QbA
Nuancen: Quitte, Honigmelone.
Trinktemp.: 8°C
Land: Deutschland
Anbaugebiet: Mittelrhein
Sorte: Grauburgunder
Boden: Schiefer
Ausbau: Edelstahl

50 Jahre alte Reben verleihen diesem Wein höchste Dichte und Mineralität. Dieser gehaltvolle Burgunder harmoniert vorzüglich zu Fisch und Geflügelgerichten.



WEINEXPERTISE

Weingut Weiler-Fendel



2022 Chardonnay feinherb

Volumen: 0,75l
Alkoholgehalt: 12,5%
Säure: 6,5 g/l
Zucker: 15,8 g/l
Extrakt: 23,9
Qualität: QbA
Nuancen: Aprikose, Birne.
Trinktemp.: 8°C
Land: Deutschland
Anbaugebiet: Mittelrhein
Sorte: Chardonnay
Boden: Schiefer
Ausbau: Edelstahl

Ein fruchtig leichter Sommerwein mit vollem Fruchtaroma von Birnen und Aprikosen. Perfekt zu abendlichen Grillstunden, vegetarischen Tapas oder zu Salat.

WEINEXPERTISE

Weingut Weiler-Fendel



2022 Riesling Jahrgangssekt trocken

Volumen:	0,75l
Alkoholgehalt:	12,0%
Säure:	6,5 g/l
Zucker:	19,8 g/l
Extrakt:	26,9
Qualität:	Jahrgangssekt
Nuancen:	Apfel, Pfirsich, Limette.
Trinktemp.:	8°C
Land:	Deutschland
Anbaugebiet:	Mittelrhein
Sorte:	Riesling
Boden:	Schiefer

Ein sehr feinfruchtiger Sekt, der durch seine rassigen Rieslingweine geprägt wird.

Hergestellt nach der Méthode Rurale in einem einzigen Gärvorgang. Das bewahrt den fruchtigen Charakter der edlen Rieslingtraube besonders gut. Hellgold funkeln mit einer feinen Perlage führt uns der sanft ausbalancierte Duft nach Apfel, Pfirsich und einem Hauch Limette in eine Welt frischer Fruchtaromen. Die feine Mineralität vollendet diesen Sekt der Spitzenklasse.