

DEINHARD

Classic

Riesling

Proceso de Elaboración:

Se elabora a partir de la variedad Riesling procedente de la región Renania, en el valle del Rin.

Nota de Cata:

De tono dorado y limpio, con un destacado aroma floral en el que se aprecian recuerdos a manzana verde, melocotón y albaricoque.

Datos analíticos:

Grado Alcohólico: 11,5% vol.

Acidez: 7,8 gr/l

Azúcares: 13,7 gr/l

Recomendaciones:

Servir frío entre 8°-10° C enfriándolo lentamente en una cubitera o en la parte inferior de la nevera, utilizar copa alta de cristal fino y transparente, tipo tulipán de boca ancha.

Maridajes:

Combina a la perfección con mariscos a la plancha carpaccio de langosta y todo tipo de pescados.

