

NAHEWEIN

2016
RIESLING
FEINHERB

Deutscher Qualitätswein

DATEN

0,75 l
A 11,0 %vol.
S 7,9 g/l
RZ 13,3 g/l

AUSBAU

3-monatiges Hefelager im
Edelstahltank

Gutsabfüllung
Weingut S.J. Montigny KG
Enthält Sulfite

Product of Germany

Unser Basisriesling in der hauchzart restsüßen Variante präsentiert sich saftig erfrischend und quicklebendig. Seine mineralischen Spuren sind vom roten Sandstein geprägt. Dazu gesellen sich kräuterige Komponenten mit einer Spur Limettenschale, Mango, Rosenblüten und Kokos. Ein richtig trinkfreudiger Wein, der mit dynamischen Bewegungen Ping-Pong am Gaumen spielt.

Serviertemperatur: 8°C



NAHEWEIN

2016
RIESLING
SEMI DRY

Deutscher Qualitätswein

DATA

750 ml
Alcohol 12.0 %vol.
Acidity 7.9 g/l
RS 13.3 g/l

VINIFICATION

3-month maturation on
the yeast.
Fermented in steel tanks.

Estate-bottled
Weingut S.J. Montigny KG
Contains sulfites

Product of Germany

Our base Riesling in the semi dry variation presents itself juicy, refreshing, and vivacious. Traces of minerality are marked by red sandstone. Herbal components consort with a trace of lime peel, mango, rose petals, and coconut. A real fun to drink wine with dynamic animation that plays ping-pong on the palate.

Only perfectly ripe grapes from ideal locations on the middle Nahe were chosen for our Gutsweine. Here, it is our goal to bring out the individual traits of each grape variety as much as possible. These wines bring a high standard of drinking pleasure and are a source of inspiration for nose and palate with their elegant fruit aromas.

Serving temperature: 8°C (46°F)

S.J.
MONTIGNY



WEINGUT S.J. MONTIGNY KG

In den zehn Morgen 41
55559 Bretzenheim / Nahe
Fon: 06 71 | 4 83 13 04 - 0
Fax: 06 71 | 4 83 13 04 - 19
www.weingut-montigny.de

Altmühlen 3
24329 Grebin / Holsteinsche Schweiz
Fon: 0 43 83 | 51 85 34
Fax: 0 43 83 | 51 85 36
info@weingut-montigny.de