



RIESLING MITTELHAARDT

TROCKEN

2025



Eine feine gelbe Frucht, anregendes Süße-Säure-Spiel mit tollem Trinkfluss - eben typisch Mittelhaardt! 60% im Edelstahl-Tank und 40% im alten Holzfass vergoren.

Dackenheim in der Pfalz: Der Ort Frankweiler bietet unseren Rebstöcken eine optimale Voraussetzung für charakterstarke Weine. Die Gemarkung weist eine große Vielfalt an verschiedenen Bodenzusammensetzungen auf, überwiegend Kalkstein in unterschiedlichen Arten, Gelber Sandstein und Blauer Keuper.

Qualitätsstufe Weiß

Analyse Alkohol 12,9 %vol

Kulinarische Empfehlung Fisch, Kalbfleisch, Geflügel - so ein schöner trockener Wein ist ein hervorragender Begleiter

WEINGUT GERHARD MÄURER

Friedhofstraße 15 | 67273 Dackenheim | Telefon +49 06353 6677 | info@maeurer-weine.de | maeurer-weine.de

