



Weinexpertise



Cuvée 1796

Wein enthält Sulfite, Verschlussart: Drehverschluss
Unser Jubiläumswein: Cuvée 1796
225 Jahre sind es her, dass der Küfer Georg Adler sich in Hambach niederließ und sich ganz dem Weinmachen verschrieb. Seit dieser Zeit ist unsere Familie dem Weinbau der Pfalz, der bewegten Geschichte von Hambach und der Natur unserer Heimat eng verbunden. Jede der bisher sieben Generationen hat sich neu definiert und unser Weingut geprägt. Darauf sind wir stolz, daran möchten wir erinnern und wollen dies mit diesem besonderen Wein feiern.

Artikel:	285-22
Gebinde:	0.75 Ltr.
Land/Anbaugebiet:	Deutschland/Pfalz
Jahrgang:	2022
Ort/Lage:	Hambach
Boden:	Cuvée 1796
Rebsorte:	Rieslaner, Riesling
Qualitätsstufe:	QBA
Geschmacksrichtung:	trocken
Besonderheiten:	225 Jahre sind es in diesem Jahr her, dass der Küfer Georg Adler sich in Hambach niederließ und sich ganz dem Weinmachen verschrieb. Seit dieser Zeit ist unsere Familie dem Weinbau der Pfalz, der bewegten Geschichte von Hambach, der Natur und den Weinbergen unserer Heimat in guten und schlechten Zeiten immer verbunden gewesen. Jede der sieben Generationen hat sich neu definiert und unser Weingut geprägt. Wir sind stolz auf unsere Tradition und möchten dies mit einem besonderen Wein feiern.
Auszeichnung:	Silberne Kammerpreismünze 2023
Auslobung:	Im Glas sattes Gelb mit Messingreflexen. In der Nase

*Die analytischen Werte sind ca-Werte und können sich bei Nachfüllung leicht verändern. kose
und feingliedrig. Im Mund feingliedrig und elegant, sehr



Weinexpertise

lebendige Säure und wahrnehmbare Restsüße. Am Gaumen grüne Banane, Aprikose, zarte Rauchnoten und ein Hauch Salzigkeit.

Speiseempfehlung:	Geflügel, Molkereiprodukte, Pilze, Nüsse, Exotische Gewürze.
Trinktemperatur:	8-10
Alkohol:	12,1 %Vol.
Restzucker:	7,6 g/l
Säure:	7,9 g/l

*Die analytischen Werte sind ca-Werte und können sich bei Nachfüllung leicht verändern.