

Cuvée Weiß Nahe | Frischeparadies

Gut Hermannsberg zählt zu den Spitzenbetrieben der Nahe und blickt auf eine mehr als 100-jährige Geschichte zurück. 1902 als königlich-preußische Domäne gegründet, besitzt das Gut bis heute ausschließlich klassifizierte Lagen, darunter berühmte Namen wie Kupfergrube, Hermannsberg oder Steinberg. Die „Cuvée Weiß“ ist eine eigens für das Frischeparadies vinifizierte Riesling Cuvée aus den schönen Lagen rund um Gut Hermannsberg. Ein Wein, den es in dieser Form nur bei uns gibt!

Vinifikation

Die Trauben stammen aus verschiedenen Weinbergen des Gutes, deren Böden von Schiefer, Porphyry und vulkanischem Gestein geprägt sind. Die Vinifikation erfolgt im Edelstahl, unterstützt durch einen längeren Ausbau auf der Feinhefe, um Frische und Struktur harmonisch zu vereinen.

Verkostungsnotizen

Klare Aromen von grünem Apfel, Zitrusfrüchten und weißen Blüten, unterlegt von einer subtilen mineralischen Note. Am Gaumen zeigt sich der Wein geradlinig, frisch und saftig, mit einem feinen Nachhall, der die typische Mineralität der Nahe transportiert.

Speisenempfehlung

Ein vielseitiger Begleiter zu Fisch, Meeresfrüchten, frischen Sommersalaten oder hellem Fleisch.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g

Brennwert kj	305 kj
Brennwert kcal	73 kcal
Fett	0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	1.4 g
davon Zucker	0.5 g
Eiweiß	0 g
Salz	0 g

Allergene

Enthält Sulfite	Ja
-----------------	----

Sonstige Angaben

Herkunft	Deutschland
Passt zu	Fisch, Meeresfrüchte, vegetarische Küche, Salate, Spargel
Verschlusstyp	Schraubverschluss
Geschmack	trocken
Rebsorte	Riesling

Zertifizierung	Frischeparadies
Region	Nahe
Alkoholgehalt	12.00% % Vol.
Enthält Alkohol	Ja

Zutaten

Trauben, Saccharose, Säureemulgator: Säure, Stabilisator: Metaweinsäure, Konservierungsstoff: **SULFITE**.

Inverkehrbringer

Gut Hermannsberg GmbH & Co. KG
Ehemalige Weinbaudomaine 55585 Niederhausen Deutschland