



EMMELHOF

Riesling Noble 2025

Riesling Noble is een aromatische, halfzoete witte wijn met een prachtige balans tussen zoetheid en frisse zuren. In de neus herken je vlierbloesem, honing en een subtiele mineraliteit. De smaak is rond, elegant en zuiver, met een lange, zachte finale.

Druif: 100% Riesling

Bodem: zandleem, ijzer en glauconiet

Vinificatie:

Late, handmatige oogst. Alcoholische fermentatie in inox cuves bij 14 °C. De wijn bereikte 10 % vol. alcohol, met 40 g/l restsuiker en een totale zuurtegraad van 8 g/l (eq.wijnsteenzuur).

Foodpairing:

Aziatische keuken met lichte kruidigheid

Paté, rilletes

Noten- en pittenbrood

Kaasschotels in het bijzonder met zachte blauwschimmelkazen

Fruitedesserts (perzik, abrikoos, citrus) en gebak (appelcrumble, frangipane, citroencake)

Of gewoon solo, als aromatische verwenwijn

Serveertemperatuur: 8 tot 10°C

Bewaarpotentieel:

Reeds mooi toegankelijk door de frisse structuur en het subtiele restzoet, bewaarpotentieel 5 jaar.

Specificaties lotnr: 25WRL06

	Per 100 ml
Energiewaarde	319kJ/76 kcal
Koolhydraten	4 g
Koolhydraten waarvan suikers	4 g
Bevat verwaarloosbare hoeveelheden vetten, verzadigde vetzuren, eiwitten en zout	
Ingrediënten: druiven, conserveermiddel: sulfieten E228, stabilisator cellulosegom E466, mannoproteïnen uit gist	

Wijndomein Emmelhof

BE 0764.532.125

Broechemsesteenweg 143

2520 B-Emblem

Tel: 0477 81 96 77