



## Niederhäuser Steinberg Riesling

Jakob Schneider

|                                     |                                                    |
|-------------------------------------|----------------------------------------------------|
| <b>Alkoholgehalt</b>                | 12,5 % vol                                         |
| <b>Allergene</b>                    | enthält Sulfite                                    |
| <b>Ausbauart</b>                    | Holzfass (Fuder)                                   |
| <b>Auszeichnungen</b>               | Weingut des Jahres Nahe – Vinum<br>Weinguide 2026  |
| <b>Boden</b>                        | Vulkanisch                                         |
| <b>Farbe</b>                        | weiß                                               |
| <b>Geschmack</b>                    | trocken                                            |
| <b>Herkunftsland</b>                | Deutschland                                        |
| <b>Hersteller / Abfüller</b>        | Jakob Schneider 55585 Niederhausen                 |
| <b>Jahrgang</b>                     | 2025                                               |
| <b>Passt zu</b>                     | geräucherter Aal, Frühlingsrolle,<br>Gemüselasagne |
| <b>Qualität</b>                     | Deutscher Qualitätswein                            |
| <b>Rebsorte(n)</b>                  | Riesling                                           |
| <b>Region</b>                       | Nahe                                               |
| <b>Restzucker</b>                   | 5,9 g / Liter                                      |
| <b>Säure</b>                        | 5,4 g / Liter                                      |
| <b>Verschlussart</b>                | Schraubverschluss                                  |
| <b>Warengruppe</b>                  | Weißwein                                           |
| <b>genießen bis</b>                 | 2028                                               |
| <b>optimale<br/>Trinktemperatur</b> | 12-13 °C                                           |
| <b>Produktnummer</b>                | 7015500125                                         |

**Haben Sie noch Fragen zu unseren Weinen?**

Wir beraten Sie gerne! Tel: 040-556 20 20