

# Dielenberger Himmellüpfen

AOC Basellandschaft

Jahrgang 2020



## Riesling – Sylvaner

Dieser Wein wächst im höchstgelegenen Rebberg des Kantons Basel-Landschaft (600 m.ü.M.). Seit 1680 wird am Dielenberg Weinbau betrieben.

Die Sonnenseite des Dielenberges gilt als einer der ökologisch wertvollsten Rebhänge im Baselbiet. Die Biodiversität ist erhalten geblieben, weil eine mechanische Bewirtschaftung infolge der 60% Steilheit ausgeschlossen ist. Solides und ehrliches «Baselbieter Weinhandwerk».



Temperaturkontrollierte Gärung im Edelstahltank mit anschliessendem Ausbau auf der Feinhefe.

Alkoholgehalt 12 % Vol.

Trinkreife 1 – 3 Jahre

Trinktemperatur 10-12 °C

Flaschengrösse 75 cl

Verschluss: Drehverschluss 30x60

enthält Sulfite

## Über den Wein

Süffiger, blumiger, spritziger, eleganter und „terroir-typischer Weisswein“ aus Dielenberger Scholle mit angenehmem Muskatton und milder Säure. Duftende Aromen nach grünen Äpfeln und Grapefruit. Unser Klassiker!

## Passt zu:

Apéritifgebäck, Fisch, Spargeln, Fondue, Raclette, Käsesoufflé, Rezenter Halbhartkäse.

