



# Hinkel.Stone!

Riesling & Sauvignon Blanc

Verschnitt:	55 % Riesling		
	45 % Sauvignon Blanc		
Geschmack:	Trocken	Qualität:	Qualitätswein
Alkohol:	12,5 % vol.	Extrakt:	18,7 g/l
Restzucker:	4,3 g/l	Gesamtsäure:	8,7 g/l
Trinktemperatur:	10 – 12 °C	Jahrgang:	2023

## Geschmacksbeschreibung:

Der Hinkel.Stone! ist eine Hommage an die Heimat. Die spontanvergorene Cuvée aus Riesling und Sauvignon Blanc spiegelt das Terroir rund um das Weingut Dr. Hinkel perfekt wider. Der Riesling bringt die Tiefe des Muschelkalks ins Glas. Durch den Sauvignon Blanc kommt die spannende Vielschichtigkeit der Bohnerze dazu.

In der Nase zeigt dominieren zunächst exotische Noten nach Grapefruit, Johannisbeeren und Pfirsich, die nach einiger Zeit von einer reduktiven Eleganz abgelöst werden. Der Geschmack wird von der lebendigen Riesling Säure gestützt. Die Kraft des Hinkel.Stone! kommt im Mund nicht über den Alkohol, sondern über die Vielfalt an Aromen. Eine prägnante Struktur und viel Grip zeichnen den Wein aus.

## Speiseempfehlung:

Durch seine vielen Facetten kann der Hinkel.Stone! ideal zu verschiedenen Speisen kombiniert werden. Probieren Sie ihn doch mal zu einem ausdrucksstarken Gericht aus der Levante-Küche, wie einem Hähnchen auf Couscous mit Chili und Granatapfelkernen.

Dr. Hinkel

Kirchstraße 53 – 55234 Framersheim – Rheinhessen

Tel. 06733-368 – Fax. 06733-1490 – E-Mail: [info@weingut-dr-hinkel.de](mailto:info@weingut-dr-hinkel.de)

[www.weingut-dr-hinkel.de](http://www.weingut-dr-hinkel.de)