



WEBER REEB



אזור פלטינייט (בגרמנית Pflaz) הינו אחד אזורי הגידול העיקריים בגרמניה כבר בעת העתיקה. הרומאים, היו הראשונים להביא את זני הענבים המתורבתים לאזור. כרמי היקב מדורגים ברמת Pflaz QBA, המציין את איכות ומקום הגידול הרשמי. ענבי הגוורצטרמינר נבצרים בשיא בשלותם עם תסיסה בטמפרטורה מבוקרת במכלי נירוסטה.

צבע: צהוב קש.
ארומה: ניחוחות של פירות טרופיים, ליצי' ונגיעות פרחוניות.
טעם: יין פירותי עם רמזים של תבלינים.
מומלץ להגיש את היין בטמפרטורה של 8 - 10 מעלות צלזיוס, לצד סלטים, מנות אחרונות פירותיות וכאפרטיף.