



# Weinexpertise

|                         |                         |
|-------------------------|-------------------------|
| <b>ANBAUGEBIET</b>      | Württemberg             |
| <b>LAGE</b>             | Oberderdinger Stromberg |
| <b>JAHRGANG</b>         | 2018                    |
| <b>REBSORTE</b>         | Gewürztraminer          |
| <b>QUALITÄTSSTUFE</b>   | Spätlese                |
| <b>GESCHMACKSPROFIL</b> | lieblich                |
| <b>BODENART</b>         | Keuper                  |

|                     |                        |      |       |
|---------------------|------------------------|------|-------|
| <b>ANALYSEWERTE</b> | Alkohol                | 10,5 | %Vol. |
|                     | Zucker                 | 42,3 | g/l   |
|                     | Säure                  | 6,0  | g/l   |
|                     | <b>ENTHÄLT SULFITE</b> |      |       |

|                         |                   |
|-------------------------|-------------------|
| <b>ARTIKELNUMMER</b>    | 00 936            |
| <b>EAN/GTIN FLASCHE</b> | 400 684 0 936 550 |
| <b>EAN/GTIN KARTON</b>  | 400 684 0 936 604 |
| <b>FLASCHENINHALT</b>   | 0,75 Liter        |

|                        |          |
|------------------------|----------|
| <b>TRINKTEMPERATUR</b> | 10-12 °C |
|------------------------|----------|

**GENUSSEMPFEHLUNG** Begleitet fruchtige Desserts wie Apfelstrudel mit Vanillesahne, bayerische Creme oder Marillenknödel mit Mandeleis und Aprikosencremé.

**CHARAKTERISIERUNG** Vollmundiger und aromatischer Gewürztraminer, der kräftig nach Rosen und Honig duftet. Extraktreicher, warmer Wein mit harmonischer milder Säure mit Aromen nach exotischen Früchten wie Mango, Litchie oder Honigmelone.

