



Weinexpertise

ANBAUGEBIET	Württemberg
LAGE	Württemberg
JAHRGANG	2018
REBSORTE	Riesling mit Gewürztraminer
QUALITÄTSSTUFE	Qualitätswein
GESCHMACKSPROFIL	lieblich
BODENART	Keuper und Muschelkalk

ANALYSEWERTE	Alkohol	12,0	%Vol.
	Zucker	24,2	g/l
	Säure	5,6	g/l

ALLERGENE	ENTHÄLT SULFITE (O)
ARTIKELNUMMER	00 640
EAN/GTIN FLASCHE	400 684 0 640 556
EAN/GTIN KARTON	400 684 0 640 600
FLASCHENINHALT	0,75 Liter

TRINKTEMPERATUR	10-12 °C
------------------------	----------

GENUSSEMPFEHLUNG So unkompliziert der Wein ist, so vielfältig kann man ihn als Essensbegleiter einsetzen. Grillparty, asiatischen Küche, italienische Nudel- oder Risottogerichte, moderne Burger, regionale Flammkuchen oder knackige Salate stellen nur eine kleine Auswahl der Möglichkeiten dar.

CHARAKTERISIERUNG **Frühlingsfeeling im Weinglas!** Ein fruchtig-frisches und zugleich ungewöhnlich aromatisches Cuvée. Die frische Frucht nach grünen Äpfeln und Aprikosen des Rieslings stehen in harmonischer Kombination mit dem Rosenduft und dem Honigaroma des Gewürztraminers. Diese elegante Komposition wird von einer angenehmen Süße und der erfrischenden Fruchtsäure des Rieslings abgerundet.

