



# Weinexpertise

<b>ANBAUGEBIET</b>	Württemberg
<b>LAGE</b>	Haberschlachter Heuchelberg
<b>JAHRGANG</b>	2018
<b>REBSORTE</b>	Schwarzriesling mit Spätburgunder
<b>QUALITÄTSSTUFE</b>	Qualitätswein
<b>GESCHMACKSPROFIL</b>	halbtrocken
<b>BODENART</b>	Keuper

<b>ANALYSEWERTE</b>	Alkohol	13,0	%Vol.
	Zucker	17,2	g/l
	Säure	4,4	g/l
	ENTHÄLT SULFITE		

<b>ARTIKELNUMMER</b>	00 341
<b>EAN/GTIN</b> FLASCHE MEHRWEG	400 684 0 341 002
<b>EAN/GTIN</b> FLASCHE EINWEG	400 684 0 341 101
<b>EAN KARTON</b>	400 684 0 341 606
<b>FLASCHENINHALT</b>	1,0 Liter

**TRINKTEMPERATUR** 16-18 °C

**CHARAKTERISIERUNG** Dieser Schwarzriesling mit Spätburgunder zeigt ein warmes Kirschrot im Glas. Er duftet zart nach Erdbeeren, schwarzen Johannisbeeren und Sauerkirschen. Diese Aromen finden sich gepaart mit Walnusstönen auf der Zunge wieder.

**GENUSSEMPFEHLUNG** Passt gut zu Rind Lamm und dunklen Soßen.

