



Landcuvée weiß

Art.-Nr.: 100725

Kategorie: Schorlewein

Rebsorten: Gelber Muskateller, Riesling, Sauvignac

Herkunft: Deutschland

Anbauregion: Pfalz Jahrgang: 2024

Geschmacksrichtung: halbtrocken

Qualitätsstufe: Qualitätswein (QW)

Flaschengröße: 1 |

Alkoholgehalt: 11,5 % Vol.

Restsüße: 15,1 g/l

Säuregehalt: 7,2 g/l

Trinktemperatur: 11 °C

Beschreibung:

Eine harmonische und aromatische Geschmackskomposition von ausgewählten Weißweinen. Sein halbtrockener Charakter verleiht dem leichten Muskataroma eine herrliche Leichtigkeit.

Ein facettenreicher Tischwein, der auch als Weinschorle begeistert.

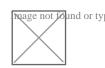
Speiseempfehlung:

Rind, Schwein, Geflügel, Fisch, Krebstiere, Muscheln, Wurst, Gegrillt, Gebraten, Geräuchert, Gebacken, Gedünstet, Weichkäse, Hartkäse, Zwiebelgewächse, Salat, Knollen o. Rüben, Tomaten / Nachtschattengewächse, Pilze, Weißbrot, Brot, Früchte, Lamm, Kalb, Vegetarisch

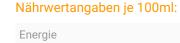
Passt gut zu:

Grillabend, Männerabend, Sommerabend, Feierabend, Easy drinking









309 kJ/74 kcal Kohlenhydrate 2,4 g Zucker 1,5 g Enthält geringfügige Mengen von: Fett, Eiweiß, Salz, gesättigte Fettsäuren

Zutaten:

Trauben, Saccharose, Kohlensäure, Konservierungsstoffe und Antioxidantien: L-Ascorbinsäure (E300)



