



2023 Gutedel

JAHRGANG: 2023

ALKOHOL: 11,0 %vol.

SÄURE: 5,0 g/l

RESTZUCKER: 0,6 g/l



HERKUNFT: Baden / Markgräflerland

BODEN: Lehm-Löß

AUSBAU:

TRINKTEMPERATUR: 8-10 °C

LAGERFÄHIGKEIT: 4

VERKOSTUNGSNOTIZ: Aromen von heimischen Früchten, mit leichten Zitrusnoten.

BEGLEITER: Am Gaumen weich, mit einer frischen, dezenten Säure.
empfehlen wir zu Geflügel, Kalb, Schwein, Fisch u. Meeresfrüchte, Vegetarische Küche

INHALT: 1,00 Ltr.

ARTIKELNUMMER 101

EAN 4260096251014

ALLERGENE:

ZUR WEINLINIE: