



EXPERTISE

GEWÜRZTRAMINER

JAHRGANG:	2022
URSPRUNGSLAND:	Deutschland
FARBE:	Weiß
GESCHMACK:	lieblich
LINIE:	Süsse Aussicht
QUALITÄTSSTUFE:	Kabinett
REBSORTE:	Gewürztraminer
OPTIMALE TRINKTEMPERATUR:	10 - 12 °C
ALKOHOL:	12.5%
RESTZUCKER:	31.6 g/L
SÄURE:	5.4 g/L
ALLERGENE:	enthält Sulfite °C
PRODUKTNUMMER:	4407



BESCHREIBUNG

Der Gewürztraminer ist ein Wein, der zu verführen vermag. Deutlich wahrnehmbare Süße und volle Fruchtaromen.

CHARAKTERISTIK

Farbe: leichtes Goldgelb.

Ein Duft von Rosen und Orangenblüten, auf der Zunge würzig, oft an Gewürznelken erinnernd. Durch die feine, tragende Süße bleiben diese eleganten Geschmackseindrücke sehr lange auf der Zunge.

PASST ZU

Terrinen von Gänse- und Entenleber, Salate mit Muscheln, Truthahn oder kaltem Bratenfleisch, kräftige Edelpilz-Käse.