WEINMANUFAKTUR
GENGENBACH · OFFENBURG

EXPERTISE

ZELLER ABTSBERG

GEWüRZTRAMINER

lieblich

Jahrgang:	2022
Qualitätsstufe:	Spätlese
Rebsorte:	Gewürztraminer
Alkohol:	11,0 Vol. %
Säure:	5,3 g/Ltr.
Restsüße:	38,7 g/Ltr.
Inhalt:	0,75 l
Lagerfähigkeit:	2 Jahre
Prämierung:	Gold Landesweinprämierung
Artikelnummer:	010406



Allgemein:

Reife gelbe Früchte, florale und würzige Noten, kräftig, spürbare Restsüße

Speiseempfehlung:

Enten- und Gänseleberpastete, fruchtige Desserts

Empfohlene Trinktemperatur:

10-12 °C

Weinmanufaktur Gengenbach-Offenburg eG
Am Winzerkeller 2 · 77723 Gengenbach · Tel. +49 (0)7803 96580
info@weinmanufaktur-gengenbach.de · www.weinmanufaktur-gengenbach.de