WEINMANUFAKTUR
GENGENBACH · OFFENBURG

EXPERTISE

SCHEUREBE
süß

Jahrgang:	2023
Qualitätsstufe:	Spätlese
Rebsorte:	Scheurebe
Alkohol:	10,5 Vol. %
Säure:	6,1 g/Ltr.
Restsüße:	39,0 g/Ltr.
Inhalt:	0,75 l
Lagerfähigkeit:	2 Jahre
Prämierung:	Gold Landesweinprämierung
Artikelnummer:	122406



Allgemein:
Reife exotische Früchte und Zitrusnoten, vollmundig, feines Süße- Säurespiel, spürbare Restsüße

Speiseempfehlung:
Asiatische Gerichte, pikanter Käse, 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