



W e i n e x p e r t i s e

*Die analytischen Werte sind ca-Werte und können sich bei Nachfüllung leicht verändern.



Weinexpertise



DAS SOMMERGLÜCK

Wein enthält Sulfite, Verschlussart: Drehverschluss Für Dich fang ich den Sommer ein, den Rosenduft, des Himmels Blau und all die bunten Farben...

Artikel:	277-23
Gebinde:	0.75 Ltr.
Land/Anbaugebiet:	Deutschland/Pfalz
Jahrgang:	2023
Ort/Lage:	Hambach
Boden:	DAS SOMMERGLÜCK
Rebsorte:	Silvaner, Scheurebe, Riesling
Qualitätsstufe:	QBA
Geschmacksrichtung:	trocken
Besonderheiten:	„Wein ist in Wasser aufgelöstes Sonnenlicht“, wie bereits Galileo Galilei wusste. Frisch und leicht wie eine Sommerbrise, so soll auch der ideale Wein für die schönste Zeit des Jahres schmecken!
Auslobung:	Durch temperaturgesteuerte Vergärung hat unsere Cuvée aus den Rebsorten Silvaner, Riesling und Scheurebe eine enorme Aromenvielfalt bewahrt, die sich bereits im Bukett eröffnet. Auch der moderate Fruchtsäuregehalt beschert ein pures Trinkvergnügen.
Speiseempfehlung:	Balkon- und Terrassenwein für heiße Sommerabende.
Trinktemperatur:	8-10
Alkohol:	12,79 %Vol.
Restzucker:	1,4 g/l
Säure:	6,5 g/l

*Die analytischen Werte sind ca-Werte und können sich bei Nachfüllung leicht verändern.