



Weinexpertise



2020 Heroldrebe Rosé

Wein enthält Sulfite, Verschlussart: Drehverschluss

| | |
|---------------------|--|
| Artikel: | 173-20 |
| Gebinde: | 0.75 Ltr. |
| Land/Anbaugebiet: | Pfalz |
| Jahrgang: | 2020 |
| Ort/Lage: | Hambach |
| Rebsorte: | Heroldrebe rosé |
| Qualitätsstufe: | QBA |
| Geschmacksrichtung: | lieblich |
| Auszeichnung: | Goldene Kammerpreismünze 2020 |
| Auslobung: | frisch, fruchtig, feines Aroma von Erdbeeren mit harmonischer Restsüße |
| Speiseempfehlung: | Gut gekühlt der ideale Balkon-und Terrassenwein |
| Trinktemperatur: | 10-11°C |
| Alkohol: | 10,37 %Vol. |
| Restzucker: | 31,2 g/l |
| Säure: | 6,4 g/l |

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