



Weinexpertise



2018 Gewürztraminer

Wein enthält Sulfite, Verschlussart: Drehverschluss

Artikel:	213-18
Gebinde:	0.75 Ltr.
Jahrgang:	2018
Ort/Lage:	Hambacher Schlossberg
Rebsorte:	Gewürztraminer
Qualitätsstufe:	QBA
Geschmacksrichtung:	lieblich
Auszeichnung:	Goldene Kammerpreismünze 2019
Auslobung:	Ein typischer Wein mit einem Duft nach Rosen und Muskat. Im Geschmack feine weiße Blüten und frische Kräuter. Wunderbar intensiv und doch harmonisch
Speiseempfehlung:	Toller Begleiter zur Käseauswahl, zu Pasteten und Terrinen. Sowie zur asiatischen Küche
Trinktemperatur:	8-12°C
Alkohol:	9,8 %Vol.
Restzucker:	46,2 g/l
Säure:	5,9 g/l

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