



Weinexpertise



2017 Heroldrebe Rosé

Wein enthält Sulfite, Verschlussart: Drehverschluss

Artikel:	173-17
Gebinde:	0.75 Ltr.
Land/Anbaugebiet:	Pfalz
Jahrgang:	2017
Ort/Lage:	Hambach
Rebsorte:	Heroldrebe rosé
Qualitätsstufe:	QBA
Geschmacksrichtung:	lieblich
Auszeichnung:	Silberne Kammerpreismünze 2017
Auslobung:	frisch, fruchtig, feines Aroma von Erdbeeren mit harmonischer Restsüße
Speiseempfehlung:	Gut gekühlt der ideale Balkon-und Terrassenwein
Trinktemperatur:	10-11°C
Alkohol:	10,62 %Vol.
Restzucker:	27,2 g/l
Säure:	7,1 g/l

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