



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



CUPID

Wein enthält Sulfite, Verschlussart: Drehverschluss
Frühlingsgefühle das ganze Jahr! Eine unbeschwerte Cuvée für alle Verliebten und die es gerne wieder sein möchten. Rieslaner und Sauvignon Blanc in Harmonie vereint! Exotische Fruchtaromen kitzeln in der Nase, eine weiche, würzige Aromenfülle verzaubert den Gaumen und macht Lust auf ein zweites Glas. Ein unkompliziertes Trinkvergnügen, das auch hervorragend als Speisenbegleiter harmonisiert. Gut gekühlt genießen bei 8-10°C.

Artikel:	279-21
Gebinde:	0.75 Ltr.
Jahrgang:	2021
Ort/Lage:	Pfalz
Boden:	`CUPID`
Rebsorte:	Cuvée aus Rieslaner, Sauvignon Blanc, Cabernet Blanc und Riesling
Qualitätsstufe:	QBA
Geschmacksrichtung:	trocken
Auslobung:	Spritzig, saftig, mit intensiven Fruchtnoten präsentiert sich dieser kalt vergorene Wein als idealer Begleiter zu Tisch. Solo genossen ist er ein wunderbarer Aperitif, mit moderatem Alkoholgehalt und einer harmonischen Fruchtsäure. Am besten schmeckt er zur warmen Jahreszeit gut gekühlt bei 9-11° C.
Trinktemperatur:	9-11° C
Alkohol:	12,45 %Vol.
Restzucker:	5,8 g/l
Säure:	8 g/l

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