



Weinexpertise



2021 Heroldrebe Rosé

Wein enthält Sulfite, Verschlussart: Drehverschluss

Artikel:	173-21
Gebinde:	0.75 Ltr.
Land/Anbaugebiet:	Pfalz
Jahrgang:	2021
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:	10,61 %Vol.
Restzucker:	25,3 g/l
Säure:	7,1 g/l

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