

Weinprobe

WEINPROBE DEUTSCHE SPEZIALITÄTEN

INHALT 5 X 0,25 L



REBSORTE	QUALITÄT	GESCHMACK	HERKUNFT	WEINART	Alkohol ca. %vol	Restzucker g/l	Säure g/l
Auxerrois, Rivaner	Qualitätswein	trocken	Mosel	Weisswein	12,0	6,0	6,5
<i>Diese Cuvée überzeugt durch seine leichte Säure. Mit Aromen von exotischen Früchten, leicht blumigen und fruchtigen Nuancen ist er ein idealer Begleiter zu leichten Speisen.</i>							
Muskateller, Riesling	Qualitätswein	halbtrocken	Pfalz	Weisswein	11,5	15,0	7,0
<i>Dieser Wein präsentiert sich mit einer typisch intensiven Muskatnote und leichtem Restzuckergehalt, der durch die elegante Rieslingsäure abgerundet wird. Er passt gut zu leichten Gerichten, Fisch und Geflügel.</i>							
Spätburgunder Rosé	Qualitätswein	feinherb	Pfalz		11,5	20,0	6,5
<i>Das Zusammenspiel von Erdbeer- und Himbeeraromen macht diesen Rosé zum idealen Sommerwein für gesellige Runden. Er passt besonders gut zu sommerlichen Salaten, Fisch und Gegrilltem.</i>							
Dornfelder	Qualitätswein	halbtrocken	Pfalz	Rotwein	11,5	12,0	5,0
<i>Dieser tiefrote Dornfelder besticht mit weichem Geschmack und aromatischen Bukett, das an Kirschen und Brombeeren erinnert. Insbesondere knuspriger Braten und süße Nachspeisen empfehlen sich zu diesem Rotwein.</i>							
Spätburgunder		trocken		Rotwein	13,0	5,0	5,5
<i>Das Bukett dieses vollmundigen Spätburgunder erinnert an schwarze Johannisbeeren mit Nuancen von Kirschen. Er passt besonders zu dunklem Fleisch, aber auch zu Nudel- und Tomatengerichten.</i>							

VERZEHRREMPFEHLUNG Diese Geschenkverpackung enthält Köstlichkeiten für eine Reise in die Welt der Aromen deutscher Weinkultur. Genussreiche Momente!

TRINKTEMPERATUR ca. Weißwein: 10-12 Roséwein: 9-10 Rotwein: 14-16°C

GTIN Präsent 4006975198427

GTIN Kartonage 4006975198434