









AOP Weine

RIESLING

0,75 L

| | | |
|---|------------------------|---|
|  | REBSORTE | Riesling |
|  | QUALITÄT | AOP |
|  | GESCHMACK | trocken |
|  | ANBAUGEBIET LAGE | Luxemburger Mosel |
|  | TRINKTEMPERATUR | ca. 5-7°C |
|  | VERZEHR- EMPFEHLUNG | Schmeckt besonders gut zu zartem Gemüse, weißen Fischarten wie Forellen, Austern, sowie Geflügelfleisch, Schwein oder Kalb. |

CHARAKTERISTIK

Zitrusaromen, Pfirsich und eine ausgeprägte Mineralität, das sind die klassischen Rieslingaromen dieses Weines. Im Mund sehr harmonisch und mit gut ausbalancierter Fruchtsäure.

| | |
|------------|----------------|
| Restzucker | ca. 9,0 g/l |
| Säure | ca. 8,0 g/l |
| Alkohol | ca. 12,0% Vol. |

| | |
|----------------|---------------|
| INHALT | 0,75 l |
| GTIN Flasche | 5450064913269 |
| GTIN Kartonage | 5450064913276 |