









## 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