









## AOP Weine

PINOT BLANC

0,75 L

	REBSORTE	Pinot Blanc
	QUALITÄT	AOP
	GESCHMACK	trocken
	ANBAUGEBIET LAGE	Luxemburger Mosel
	TRINKTEMPERATUR	ca. 5-7°C
	VERZEHR- EMPFEHLUNG	Passt sehr gut zu Meeresfrüchten, Pasteten, Trockenfleisch, Aufschnitt, sowie zu exotischen Gerichten, wie Sushi und Nem.

### CHARAKTERISTIK

Weißer Früchte mit einem Hauch von Vanille prägen die Nase dieses Weines. Er ist spritzig mit leichter Blume.

Restzucker	ca. 7,5 g/l
Säure	ca. 5,5 g/l
Alkohol	ca. 12,0% Vol.

INHALT	0,75 l
GTIN Flasche	5450064913122
GTIN Kartonage	5450064913139