









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 Weiße 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