









## AOP Weine

ELBLING  
0,75 L

	REBSORTE	Elbling
	QUALITÄT	AOP
	GESCHMACK	trocken
	ANBAUGEBIET LAGE	Luxemburger Mosel
	TRINKTEMPERATUR	ca. 5-7°C
	VERZHR- EMPFEHLUNG	Eignet sich sehr gut zu einer Choucroute oder einer Friture de la Moselle (Fischgericht).

**CHARAKTERISTIK** Ein Wein mit einer feinen Frucht in der Nase. Im Geschmack geprägt von einer betont fruchtigen Säure. Ein leichter unkomplizierter Wein.

Restzucker ca. 8,0 g/l  
Säure ca. 7,0 g/l  
Alkohol ca. 10,5% Vol.

INHALT	0,75 l
GTIN Flasche	5450064913009
GTIN Kartonage	5450064913016