







Poll-Fabaire

CUVÉE WEISS

0,2 L



 REBSORTE	Cuvée weiß
 QUALITÄT	AOP
 GESCHMACK	brut
 ANBAUGEBIET LAGE	Luxemburger Mosel
 TRINKTEMPERATUR	ca. 5-7°C
 VERZEHR- EMPFEHLUNG	Eignet sich besonders als Aperitif. Passt gut zu Meeresfrüchten, Fisch, Salat, hellem Fleisch und Finger Food.

CHARAKTERISTIK

Die Cuvée aus Auxerrois, Pinot Blanc und Riesling besticht durch intensive Aromen von Aprikose, Mango und Honig mit leichten Räuchernoten. Das Verhältnis von anregender Säure und dezenter Fruchtsüße ist perfekt ausbalanciert.

Restzucker	ca. 12,0 g/l
Säure	ca. 6,0 g/l
Alkohol	ca. 12,0% Vol.

INHALT	0,2 l
GTIN Flasche	54501508
GTIN Kartonage	5450064009085