

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