



## Poll-Fabaire

RIESLING

0,75 L



REBSORTE

Riesling



QUALITÄT

AOP



GESCHMACK

brut



ANBAUGEBIET  
LAGE

Luxemburger Mosel



TRINKTEMPERATUR

ca. 5-7°C



VERZEHR-  
EMPFEHLUNG

Er passt besonders gut zu Fisch und Geflügel mit cremigen Soßen.

CHARAKTERISTIK

Rassig, elegant, mit feiner Mineralität und Finesse, so zeigt dieser Crémant den Charakter seiner Rebsorte in Perfektion. In der Nase sehr komplexe, reife und fruchtige Aromen, im Mund kraftvoll, sehr dicht mit feiner Rieslingsäure.

Restzucker ca. 14,0 g/l

Säure ca. 6,5 g/l

Alkohol ca. 12,0% Vol.

INHALT

0,75 l

GTIN Flasche

5450064009351

GTIN Kartonage

5450064001881