







Les Vignerons

AUXERROIS

0,25 L



	REBSORTE	Auxerrois
	QUALITÄT	AOP
	GESCHMACK	trocken
	ANBAUGEBIET LAGE	Luxemburger Mosel
	TRINKTEMPERATUR	ca. 5-7°C
	VERZHR- EMPFEHLUNG	Passt sehr gut zu weißem oder grünem Spargel, weißen Fleischsorten, Jakobsmuscheln und Käse. Außerdem wunderbar als Aperitif.

CHARAKTERISTIK

Ein Wein mit brillanter, hellgelber Farbe. Eine intensive Nase von reifen, gelben Früchten und Orangenschalen. Die fruchtigen Aromen der Auxerroisraube finden sich in diesem Wein wieder.

Restzucker	ca. 8,0 g/l
Säure	ca. 5,0 g/l
Alkohol	ca. 12,0% Vol.

INHALT	0,25 l
GTIN Flasche	5450064933007
GTIN Kartonage	5450064933502