









AOP Weine

CUVÉE ROSÉ

0,75 L

	REBSORTE	Cuvée rosé
	QUALITÄT	AOP
	GESCHMACK	trocken
	ANBAUGEBIET LAGE	Luxemburger Mosel
	TRINKTEMPERATUR	ca. 5-7°C
	VERZEHR- EMPFEHLUNG	Er passt zu Pasta und zu hellem Geflügel. Auch zu Krustentieren, Knoblauchbrot oder Pizza schmeckt er sehr gut.

CHARAKTERISTIK Ein gefälliger Wein, der als idealer Begleiter ein gemütliches Essen unter Freunden verfeinert.

Restzucker ca. 7,5 g/l
Säure ca. 6,0 g/l
Alkohol ca. 13,0% Vol.

INHALT 0,75 l

GTIN Flasche 5450064913542

GTIN Kartonage 5450064913559