









Les Vignerons

RIESLING

0,75 L

	REBSORTE	Riesling
	QUALITÄT	Premier Cru
	GESCHMACK	trocken
	ANBAUGEBIET LAGE	Luxemburger Mosel
	TRINKTEMPERATUR	ca. 5-7°C
	VERZEHR- EMPFEHLUNG	Schmeckt besonders gut zu zartem Gemüse, weißen Fischarten wie Forellen, Austern, sowie Geflügelfleisch, Schwein oder Kalb.

CHARAKTERISTIK

Zitrusaromen, Pfirsich und eine ausgeprägte Mineralität, das sind die klassischen Rieslingaromen dieses Weines. Im Mund sehr harmonisch und mit gut ausbalancierter Fruchtsäure.

Restzucker	ca. 9,0 g/l
Säure	ca. 8,0 g/l
Alkohol	ca. 12,0% Vol.

INHALT	0,75 l
GTIN Flasche	5450064936206
GTIN Kartonage	5450064936558