









Born in the Mosel

CUVÉE ROT | ERZEUGERABFÜLLUNG
0,75 L

	REBSORTE	Cuvée rot
	QUALITÄT	Qualitätswein
	GESCHMACK	lieblich
	ANBAUGEBIET LAGE	Mosel
	TRINKTEMPERATUR	ca. 14-16°C
	VERZEHR- EMPFEHLUNG	Er eignet sich hervorragend zu Grillgerichten, Pizza, Pasta und zur asiatischen Küche.

CHARAKTERISTIK

Dieser charmante Rotwein präsentiert sich vollmundig mit zarter Fruchtsüße und eleganten Aromen von Kirschen und Brombeeren.

Restzucker	ca. 32,0 g/l
Säure	ca. 5,0 g/l
Alkohol	ca. 10,5% Vol.

INHALT	0,75 l
GTIN Flasche	4006975206306
GTIN Kartonage	4006975206313