

WEIN-EXPERTISE

Jahrgang:	2023
	ALTER FRÄNKISCHER SATZ
Qualitätsstufe:	QbA.
Klassifikation:	SPEZIALITÄTEN
Geschmacksrichtung:	trocken
Flaschenart:	750 ml Bocksbeutel
Trinktemperatur:	10 - 12 Grad
Weinnummer:	24-015
Analyse:	Alkohol 12,0 %vol., Restsüße 1,6 g/l, Säure 5,9 g/l
Allergene:	Enthält Sulfite, vegan



Charakterisierung:	<p>Eine Hommage an die Weinbautradition vor 1900</p> <p>Blauer Silvaner, Grüner Silvaner, Bukettrebe, Gelber Muskateller, Gewürztraminer, Weißer Traminer, Weißer Burgunder, Weißer Riesling, Grünfränkisch, Gelber Orleans</p> <p>Mit den traubeneigenen Hefen im Holzfass vergoren, Aprikose, Mirabelle, Honigmelone, Zitronenmelisse, Ingwer, sehr schön ausbalanciert mit feiner Holzaromatik</p>
Speiseempfehlung:	<p>perfekt zu Main-Zander, gebratenem Saibling, Nudelsalat mit Rucola und Tomaten</p>