

**WEIN-EXPERTISE**

Jahrgang:	2022
Rebsorte:	Hannah Cuvée
Qualitätsstufe:	QbA.
Klassifikation:	SPEZIALITÄTEN
Geschmacksrichtung:	trocken
Flaschenart:	750 ml Bocksbeutel
Trinktemperatur:	10 - 12 Grad
Weinnummer:	23-020
Analyse:	Alkohol 13,0 %vol., Restsüße 4,6 g/l, Säure 7,3 g/l
Allergene:	Enthält Sulfite, vegan



Charakterisierung:	Cuvée aus unseren besten Trauben und unseren besten Lagen Riesling, Silvaner, Weisser Burgunder und Traminer Feinste Aromen nach Pfirsich, Melone und Rosenblüten, kräftig mit delikater Fruchtsäure
Speiseempfehlung:	gegrillter Lachs in Teriyaki-Sauce, gespickte Dorade mit Grillgemüse