



2022

"Roter Kristall" Spätburgunder Weißherbst QbA feinherb



Spätburgunder



Vorhandener Alkoholgehalt: 12,5 % vol. Alkohol

Restzucker: 17,1 g/l

Gesamtsäure: 4,7 g/l



Stuttgart



Am Gaumen bietet dieser Weißherbst ein angenehmes Süße-Säure-Verhältnis und belebt durch seine Frische. Feine Aromen von Stachelbeeren, Ananas und Zitrusfrüchten bieten ein feines Geschmackserlebnis, das zu einem weiteren Schluck einlädt.



In der Nase zeigt dieser Wein angenehme Grapefruit- und Pfirsicharomen. Durch den zarten Rosenduft wird das Aroma sehr blumig.



Leichte Grillgerichte, Sommersalat, Pasta, Käse.



Trinktemperatur 8 - 10 °C



Kühl bei gleichbleibender Temperatur lagern. Nicht der direkten Sonneneinstrahlung aussetzen.



Enthält Sulfite. Das Auskristallisieren von Weinstein ist eine natürliche Reifeerscheinung. Weder Weinstein noch Depot wirken sich negativ auf Geschmack und Geruch des Weins aus.