WEINEXPERTISE

Wolfenweiler

DER MIT DEM WOLF®

GUITEDEL

Qualitätswein halbtrocken

HERKUNFT Baden, Markgräflerland

ERZEUGERABFÜLLUNG Winzergenossenschaft Wolfenweiler eG

REBSORTEN Gutedel

FLASCHENGRÖSSE 1,00 Ltr.

ANALYSE Alk: 12,0 % Vol. | RZ: 12,5 g/l | S: 4,8 g/l

ALLERGENE enthält Sulfite (kennzeichnungspflichtig)

TRINKTEMPERATUR 10 bis 12°C

CHARAKTERISIERUNG Dieser Gutedel hat einen frischen,

> jugendlichen Charakter und zeichnet sich durch eine moderate Säure und feine Fruchtaromen nach Apfel und Ananas aus. Ein leichter Schmelz und ein dezenter Mandelton runden den Wein ab.

EMPFEHLUNG Zu Spargel, Forelle, hellem Fleisch,

Weichkäse, sommerlichen Salaten oder zu

herzhaftem Vesper.

ARTIKEL - NUMMER

FLASCHEN-EAN-NUMMER

KARTON-EAN-NUMMER

6520608 EW

4 005708 201175

6520600 MW



4 005708 201182



DER MIT DEM WOLF

BADEN

Gutedel

Halbtrocken