## WEINEXPERTISE

## Winzerkeller Auggener Schäf

## **GUTEDEL**

Kabinett trocken



HERKUNFT Baden, Markgräflerland

ERZEUGERABFÜLLUNG Winzerkeller Auggener Schäf eG

REBSORTEN Gutedel

FLASCHENGRÖSSE 0,75 Ltr.

ANALYSE (Richtwert) Alk: 11,5 % Vol. | RZ: 4,2 g/l | S: 4,9 g/l

ALLERGENE enthält Sulfite (kennzeichnungspflichtig)

TRINKTEMPERATUR 8 bis 10°C

CHARAKTERISIERUNG Denk Gutedel kennt man vom Urlaub in der

Schweiz, wo er "Chasselas" heißt. In Deutschland wächst er als Hauptrebsorte im Markgräflerland, wο er ideale Anbaubedingungen mit einem milden und sonnigen Klima findet. Der Gutedel ist ein leichter und frischer Wein mit Goldschimmer. In der Nase mitschwingend Orange und Zitronenmelisse mit feinen Mandelaroma. Eine virulente, lebhafte, junge Frucht mit im Potential Abgang bereichert

Geschmackserlebnis.

EMPFEHLUNG Er begleitet aufs Schönste leichte Vorspeisen,

Hauptgerichte mit hellem Fleisch oder ein herzhaftes badisches Vespergericht, sowie

frischen Spargel.

ARTIKEL - NUMMER 5021501

FLASCHEN-EAN-NUMMER

4 005371 012412

KARTON-EAN-NUMMER 4 005371 012481

