

Auggener Schäf

WEISSER GUTEDEL

Qualitätswein trocken



HERKUNFT	Baden, Markgräflerland
ERZEUGERABFÜLLUNG	Winzerkeller Auggener Schäf eG
REBSORTEN	Weißer Gutedel
FLASCHENGRÖSSE	0,75 Ltr.
ANALYSE (Richtwert)	Alk.: 12,0 % Vol. RZ: 4,3 g/l S: 5,1 g/l
ALLERGENE	enthält Sulfite (kennzeichnungspflichtig)
TRINKTEMPERATUR	8 bis 10°C
CHARAKTERISIERUNG	Ein sommerlicher Duft in der Nase und leicht nussig am Gaumen.
EMPFEHLUNG	Ein vorzüglicher frischer Wein und idealer Begleiter zu Salat, leichten Speisen und Fisch.
BESONDERHEIT	Der Weiße Gutedel ist das Produkt eines speziellen Verfahrens, der so genannten Kaltgärung: Während bei der typischen Vergärung der Most bei ca. 20° C in etwa 10 Tagen vergärt, wird bei der Kaltgärung der Most gekühlt und bei ca. 12° C bis zu 8 Wochen lang vergoren. Durch diesen verzögerten Gärprozess werden die Gäraromen und die Inhaltsstoffe vollständig und intensiv freigesetzt.
ARTIKEL - NUMMER	5021506
FLASCHEN-EAN-NUMMER	 4 005371 142218
KARTON-EAN-NUMMER	4 005371 142287