

Laufener Altenberg

GUTEDEL

Qualitätswein trocken



HERKUNFT	Baden, Markgräflerland
ABFÜLLER	Winzerkeller Auggener Schäf eG
REBSORTEN	Gutedel
FLASCHENGRÖSSE	0,25 Ltr.
ANALYSE – (Richtwert)	Alk: 12,0 % Vol. RZ: 5,3 g/l S: 5,0 g/l
ALLERGENE	enthält Sulfite (kennzeichnungspflichtig)
TRINKTEMPERATUR	8 bis 10°C
CHARAKTERISIERUNG	In der Farbe ein schönes strohgelb mit grünen Reflexen. Die für den Guteedel typischen Aromen von Walnuss und Mandel sind in der Nase vordergründig, gepaart mit süßen Birne- und Apfel-Komponenten. Im Gaumen wirkt der Guteedel sehr elegant mit einem feinen Säurespiel. Die Süße ist schön in den Wein eingebunden und verspricht einen unkomplizierten Trinkgenuss mit einem feingliedrigen Abgang.
EMPFEHLUNG	Passend zum zünftigen Vesper, milden Käsesorten, Spargel oder leichten Fischgerichten.
ARTIKEL - NUMMER	5920100
FLASCHEN-EAN-NUMMER	 4 003003 621001
KARTON-EAN-NUMMER	4 003003 621308