WEINEXPERTISE

Laufener Altenberg

GUTEDEL

Qualitätswein trocken



ABFÜLLER Winzerkeller Auggener Schäf eG

REBSORTEN Gutedel

FLASCHENGRÖSSE 0,75 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 Gutedel typischen Aromen von Walnuss und Mandel sind in der Nase vordergründig, gepaart mit zarten Apfel-Komponenten. Im Gaumen wirkt der Gutedel sehr elegant mit einem milden Säurespiel. Die nussige, fruchtige Art verspricht einen unkomplizierten Trinkgenuss mit einem

feingliedrigen Abgang.

EMPFEHLUNG zu zünftigem Vesper, milde Käsesorten, Spargel,

leichte Fischgerichte

ARTIKEL - NUMMER **5921501**

FLASCHEN-EAN-NUMMER

4 003003 011680

KARTON-EAN-NUMMER 4 003003 011789



LAUFENER

ALTENBERG

SUTEDEL