


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: 6,2 g/l S: 5,1 g/l |
| ALLERGENE | enthält Sulfite (kennzeichnungspflichtig) |
| TRINKTEMPERATUR | 8 bis 10°C |
| CHARAKTERISIERUNG | Der Wein präsentiert sich sehr fruchtbetont und aromatisch mit einer großartigen Geschmacksfülle. Ein neuer, moderner Weintyp mit der Betonung auf Fruchtigkeit und Eleganz. |
| EMPFEHLUNG | Idealer Begleiter zu Spargel, Salaten, Gemüse, Vorspeisen, Fisch & hellem Fleisch. Solo ein Genuss an lauen Sommerabenden. |
| BESONDERHEIT | Der Weiße Gutedel zeichnet sich durch das spezielle Ausbauverfahren der Kaltgärung aus: Während bei der typischen Vergärung der Wein bei 25°C in etwas 10 Tagen vergärt, wird bei der Kaltgärung der Wein gekühlt und bei 12°C bis zu 8 Wochen vergoren. Dadurch 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 |