

WEIN- EXPERTISE

GEMISCHTER SATZ WEISS NÖ QUW "DREI JUNGE WILDE"



ART-NR. 23441

ERZEUGER Drei Junge Wilde

CHARAKTERISTIK Hellgelb mit grünen Reflexen, frische Fruchtaromen nach Zitrus und Apfelnoten mit einem zarten Muskatton. Im Geschmack eine saftige, knackige Säure, cremig mit traubigen Fruchtnoten und einem mittellangen Abgang.

VERZEHREMPFEHLUNG Passt hervorragend zu den österreichischen Klassikern Wiener Schnitzel mit Erdäpfel- und Vogerlsalat und zu Kaiserschmarrn mit Apfelmus.

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 10-12° C

REBSORTE(N) Diverse Rebsorten

ANBAUGEBIET Niederösterreich (Österreich)

FLASCHENINHALT 0.75 Liter

ANALYSEWERTE 12.00 %Vol., Restzucker 4.40 g/L, Gesamtsäure 6.10 g/L, Enthält kein Eiweiß, Enthält Sulfite

AUSBAU Edeltahltank

LEBENSMITTELR. VERANTWORTL. Saffer Wein GmbH, , Martin-Kollar-Str. 11, 81829, München, Deutschland

ABFÜLLER Weinkellerei Aigner GmbH - A-2352 Gumpoldskirchen