

WEIN- EXPERTISE

IMMEL BY WITTMANN RIESLING "FASS 68" TR. QBA BIO



ART-NR. 61161

CHARAKTERISTIK Im Duft Zitrus, Grapefruit und feine Wildkräuter. Tiefgründige gelbe Rieslingfrucht, getragen von einer festen, fast salzigen Kalksteinmineralik.

SPEISENEMPFEHLUNG Der Riesling "Faß 68" passt hervorragend zu hellen Fleischgerichten, aber auch zu Fisch und Meeresfrüchten.

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 8-10°C

REBSORTE(N) Riesling

ANBAUGEBIET Rheinhessen (Deutschland)

FLASCHENINHALT 0.75 Liter

ANALYSEWERTE 12.00 %Vol., Restzucker 5.00 g/l, Gesamtsäure 8.40 g/l, Enthält kein Eiweiß, Enthält Sulfite

AUSBAU Ausbau im Großen Holzfass

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

ABFÜLLER Wittmann Wein GmbH - D-67593 Westhofen