

WEIN- EXPERTISE

WIENER GEMISCHTER SATZ DAC "ROTES HAUS"



ART-NR. 23601

CHARAKTERISTIK Im Glas Strohgelb. In der Nase Anklänge von exotischen Früchten. Am Gaumen nussig, mit Aromen von gelber Saftbirne und reifen Äpfeln im Zusammenspiel mit einer erfrischenden Säurestruktur.

SPEISENEMPFEHLUNG Dieser Klassiker vom Roten Haus passt ausgezeichnet zur Bretteljause, diversen Fischgerichten oder auch zum knusprigen Schweinsbraten.

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 10-12°C

REBSORTE(N) Chardonnay, Grauburgunder, Weissburgunder, Neuburger, Gewürztraminer

ANBAUGEBIET Wien (Österreich)

FLASCHENINHALT 0.75 Liter

ANALYSEWERTE 12.50 %Vol., Restzucker 1.40 g/L, Gesamtsäure 6.00 g/L, Kann Spuren von tierischen Eiweißen enthalten., Enthält Sulfite.

AUSBAU Ausbau imahltank

LEBENSMITTEL. VERANTWORTL. Mayer am Pfarrplatz, Pfarrplatz 2, 1190, Wien, Österreich

ABFÜLLER VWG "Vienna 19" Wein GmbH