

WEIN- EXPERTISE

WITTMANN AULERDE RIESLING TR. GG QBA BIO



ART-NR. 61181

ERZEUGER Wittmann

CHARAKTERISTIK Im Bukett Aromen von gelben Früchten, dazu eine terroir-typische Würzigkeit und leicht florale Noten. Am Gaumen füllig und mit anregender Säure.

VERZEHREMPFEHLUNG Dieses Große Gewächs begleitet hervorragend ein Menü mit Fisch und Krustentieren, so wie helles Fleisch. Auch ohne Essensbegleitung ist der Aulerde Riesling ein wahrer Genuss.

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 8-11°C

REBSORTE(N) Riesling

ANBAUGEBIET Rheinhessen (Deutschland)

FLASCHENINHALT 0.75 Liter

ANALYSEWERTE 12.50 %Vol., Restzucker 3.50 g/l, Gesamtsäure 7.90 g/l,
Enthält Sulfite

AUSBAU Im Stahltank ausgebaut

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

ABFÜLLER Weingut Wittmann - D-67593 Westhofen