



Ein fruchtiger, lieblicher Genuss mit strahlend goldgelber Farbe.

In der Nase duftet er verführerisch nach Weintrauben, Litschi, Pfirsich und floralen Noten. Am Gaumen weich und vollmundig, harmonisiert seine feine Restsüße perfekt mit der frischen Säure.

Ideal zu fruchtigen Desserts, Torten oder einfach solo – ein aromatischer Wein für gesellige Stunden.



NÄHRWERTE:



WEIN-DETAILS

LAGE:

PFALZ - EDESHEIMER ORDENSGUT

REBSORTE / KATEGORIE:

GELBER MUSKATELLER / WEISSWEIN

ANALYTISCHE WERTE:

ALKOHOLGEHALT:	9,5	% Vol.
SÄURE:	-,0	g / l
RESTZUCKER:	-,0	g / l

SPEISEEMPFEHLUNG:

PASST PERFEKT ZU FRUCHTIGEN
DESSERTS, TORTEN ODER EINFACH
SOLO GENIESSEN

TRINKTEMPERATUR: 8 - 12 °C

FÜLLMENGE: 0,75 L

ARTIKEL-NR: 239

 ENTHÄLT SULFITE