



Ein vielschichtiger Genuss aus dem Jahrgang 2024: Die Cuvée „1541“ vereint Sauvignon Blanc, Chardonnay und Weißburgunder zu einem harmonischen Weißwein, der im Glas in hellem Goldgelb mit silbernen Reflexen glänzt und mit Aromen von Stachelbeere, Birne, Pfirsich und einem Hauch Vanille verführt.

Am Gaumen zeigt sich der Wein kraftvoll und ausgewogen, mit lebendiger Säure, feinem Schmelz und mineralischer Finesse. Frische und Eleganz prägen den langen, harmonischen Nachhall.

Ein charaktvoller Weißwein mit Stil, Tiefe und Balance – ideal zu Fisch, Geflügel oder cremigem Käse.



NÄHRWERTE:



WEIN-DETAILS

LAGE:
PFALZ

REBSORTE / KATEGORIE:
CUVÉE WEISS / WEISSWEIN

ANALYTISCHE WERTE:

ALKOHOLGEHALT:	12,0	% Vol.
SÄURE:	6,6	g / l
RESTZUCKER:	6,1	g / l

SPEISEEMPFEHLUNG:

PASST PERFEKT ZU LEICHTEN
PASTAGERICHTEN, GEFLÜGEL, FISCH
ODER CREMIGEM KÄSE

TRINKTEMPERATUR: 15 - 18 °C

FÜLLMENGE: 0,75 L

ARTIKEL-NR: 251

(i) ENTHÄLT SULFITE