



Bubbles against Troubles Perlwein

Nachschlag, Franken, Winzerhof Stahl

Leicht prickelnd und herrlich frisch – der ideale Aperitif

Beschreibung:

Ein leicht perlender Secco, der sich ideal für die Terrasse, als Partywein oder zur Einstimmung auf ein Menü eignet. Passt ebenso gut zu leichten Vorspeisen und frischen Salaten, wie zu Gerichten mit hellem Fleisch oder Fisch.

Aromenprofil:

Funkelndes Grüngelb mit ferner, dezenter Perlage. Im Duft und im Glas rundum frisch, mit harmonischer Säure und schöner Länge. Ein Früchtekorb voll Sommerfrüchte, rote Stachelbeeren und einem Hauch von weißer Johannisbeere. Bleibt animierend bis in den Abgang.

Passt zu:

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süßwasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland: Deutschland

Produzent: Franken

Ausbau: imahltank

Weinbau: Traditionell

Rebsorte(n): 90% Scheurebe, 5% Sauvignon Blanc, 5% Riesling

Artikelnummer: 1187522

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Bubbles against Troubles Perlwein

Nachschlag
Franken

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Score 17/20
Rebsorte(n):	90% Scheurebe, 5% Sauvignon Blanc, 5% Riesling
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	imahltank
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.