

## RETZSTADTER LANGENBERG SILVANER VDP

Weingut Rudolf May (Bio)

**Beschreibung:**

**Aromenprofil:**

**Passt zu:**

Aperitif, Häppchen, raffinierten Vorspeisen, Fisch- und hellen Fleischgerichten, aber auch Frischkäse, reifem Brie, Blätterteig- und Mandelgebäck.

**Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.

**Herkunftsland:** Deutschland

**Produzent:** Weingut Rudolf May (Bio)

**Ausbau:** 6 Monate in Grossholz

**Weinbau:** Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

**Alkoholgehalt:** 11.5%

**Rebsorte(n):** 100% Silvaner

**Artikelnummer:** 1461021



## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### RETZSTADTER LANGENBERG SILVANER VDP

Weingut Rudolf May (Bio)

<b>Herkunft:</b>	Deutschland
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Silvaner
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
<b>Ausbau:</b>	6 Monate in Grossholz
<b>Alkoholgehalt:</b>	11.5%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.