

RETZSTADTER LANGENBERG SILVANER VDP

Weinmanufaktur Markus Molitor (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: Weinmanufaktur Markus Molitor (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

Weinmanufaktur Markus Molitor (Bio)

Herkunft:	Deutschland
Rebsorte(n):	100% Silvaner
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Ausbau:	6 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	11.5%
Servier:	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.