



## 2017 Grau Weiss\*\*\* trocken

Württemberg, Weingut Rainer Schnaitmann (Bio)

**Passt zu:**

Geniessen Sie diesen Wein zu Forelle, Schweinsmedaillons in Sahnesauce oder Kalbsfilet mit Steinpilzen. Auch fantastisch zu Meeresfrüchten, Vitello tonnato, Risotto und Geflügel.

**Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

**Herkunftsland:** Deutschland

**Region:** Württemberg

**Produzent:** Schnaitmann

**Bewertung(en):**

**Ausbau:** 11 Monate in Grossholz

**Weinbau:** Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-022

**Alkoholgehalt:** 12.0 %

**Trinkreife:** Junger Genuss möglich, entwickelt nach 5 bis 10 Jahren eine noch interessantere Aromatik.

**Rebsorte(n):** 60% Grauburgunder, 30% Weissburgunder, 10% Chardonnay

**Artikelnummer:** 0825717

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Grau Weiss\*\*\* trocken**

Württemberg

Weingut Rainer Schnaitmann (Bio)

<b>Herkunft:</b>	Deutschland
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Rebsorte(n):</b>	60% Grauburgunder, 30% Weissburgunder, 10% Chardonnay
<b>Trinkreife:</b>	Junger Genuss möglich, entwickelt nach 5 bis 10 Jahren eine noch interessantere Aromatik.
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-022
<b>Ausbau:</b>	11 Monate in Grossholz
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.0 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren