



2018 Grauburgunder Steinwiege

Württemberg, Weingut Rainer Schnaitmann (Bio)

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu traditionellem Spiessbraten, Gemüseterrinen, Spargelgerichten, Pilzen in Sahnesauce oder Wiener Schnitzel. Ebenso hervorragend als Apéro oder zu Salaten und Käse.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland: Deutschland

Region: Württemberg

Produzent: Schnaitmann

Bewertung(en):

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

Alkoholgehalt: 12.5 %

Trinkreife: Jung zu genießen. Je nach Jahrgang 3-5 Jahre haltbar.

Rebsorte(n): 100% Grauburgunder

Artikelnummer: 0755118

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Grauburgunder Steinwiege

Württemberg

Weingut Rainer Schnaitmann (Bio)

Herkunft:	Deutschland
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	100% Grauburgunder
Trinkreife:	Jung zu genießen. Je nach Jahrgang 3-5 Jahre haltbar.
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-022
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren