



2018 Scheurebe Ungstein trocken

Weingut Pfeffingen

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland: Deutschland

Region: Pfalz

Produzent: Pfeffingen

Bewertung(en):

Ausbau: 6 Monate in Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5 %

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

Rebsorte(n): 100% Scheurebe

Artikelnummer: 0400318

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Scheurebe Ungstein trocken

Weingut Pfeffingen

Herkunft:	Deutschland
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	100% Scheurebe
Trinkreife:	Jung zu genießen. Je nach Jahrgang 3-5 Jahre haltbar.
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate in Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren