



2016 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: Weingut Schnaitmann

Bewertung(en):
Herstellung: 9 Monate in Grossholz
Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-022

Alkoholgehalt: 12.5 %
Trinkreife: Junger Genuss möglich, entwickelt nach 5 bis 10 Jahren eine noch interessantere Aromatik.

Traubensorte(n): 40% Grauburgunder, 40% Weissburgunder, 20% Chardonnay

Originalgebinde: 6er-Karton
Artikelnummer: 0825716075C6100

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Grau Weiss* trocken**

Württemberg

Weingut Rainer Schnaitmann (Bio)

Herkunft: Deutschland

Bewertung(en):

Traubensorte(en): 40% Grauburgunder, 40% Weissburgunder, 20% Chardonnay

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

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

Herstellung: 9 Monate in Grossholz

Alkoholgehalt: 12.5 %

Service: Gekühlt bei 9-12 Grad servieren