



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:DeutschlandRegion:WürttembergProduzent:Schnaitmann

Bewertung(en):

Ausbau: 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.

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

Artikelnummer: 0825716



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Grau Weiss* trocken**

Württemberg

Weingut Rainer Schnaitmann (Bio)

Herkunft: Deutschland

Bewertung(en):

Rebsorte(n): 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

Ausbau: 9 Monate in Grossholz

Alkoholgehalt: 12.5 %

Service: Gekühlt bei 9-12 Grad servieren