



## 2015 Grau Weiss\*\*\* trocken

Württemberg, Weingut Rainer Schnaitmann

Weisser Bestseller mit echtem Tiefgang

**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):** Falstaff 91/100, Score 18/20

**Ausbau:** 9 Monate in Grossholz

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 12.5 %

**Trinkreife:** Jetzt trinkreif

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

**Artikelnummer:** 0825715

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

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

Württemberg

Weingut Rainer Schnaitmann

<b>Herkunft:</b>	Deutschland
<b>Bewertung(en):</b>	Falstaff 91/100, Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	40% Grauburgunder, 40% Weissburgunder, 20% Chardonnay
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	9 Monate in Grossholz
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren