

PARADIES-WEISS TROCKEN

CHARAKTERISTIK

In der Nase einerseits Johannis- und Stachelbeere; andererseits grüne Aromen,wiefrisch gemähtes Gras und Heu. Im Mund würzig und saftig. Passend zu Vorspeisen, Pasta, Lamm und Huhn. Kombinieren Sie ihn auf dem Teller vor allem zu grünen Aromen, wie Bärlauch-Nuss-Pesto zur Bandnudel oder grünem Paprika-Gemüse zum Hähnchenschenkel. Typische Pfälzer Rebsorten Riesling & Grauburgunder aus 35 Jährigen Anlagen mit exotischen Aromen zu fruchtig feinen, mineralischen und gehaltvollen Weinen.

Ökokontrollstelle: DE-ÖKO-003

PRODUKTINFORMATIONEN

Jahrgang	2023
Rebsorte	NaturVino weiss Bio-Wein
Qualitätsstufe	Qualitätswein
Linie	Paradies-Weiß trocken
Geschmack	trocken
Ausbau	teilweis im Holz gereift
Alkoholgehalt Vol. %	11,5
Restzucker g/L	8,8
Säure g/L	7,1
Trinktemperatur	8-10° C
Allergene	enthält Sulfite

RAABE WEIN GbR
Totenkopfstraße 48 / 67487 St. Martin / Tel. +49 6323 2117 / E-Mail info@raabe-wein.de