



Pinot Blanc Organic Selection

Weinmanufaktur Frey

| | |
|-------------------------------------|--|
| Alkoholgehalt | 12,5 % vol |
| Allergene | enthält Sulfite |
| Ausbauart | 75% Edelstahlfass, 25% Barrique |
| Bio | Bio |
| Boden | Lösslehm, Kalkstein |
| Farbe | weiß |
| Geschmack | trocken |
| Herkunftsland | Deutschland |
| Hersteller / Abfüller | Weinmanufaktur Frey GmbH, Weedegasse 10, 55234 Ober-Flörsheim |
| Jahrgang | 2023 |
| Passt zu | Salat mit Joghurtdressing, Risotto, Schwein gebraten/gegrillt |
| Qualität | Deutscher Qualitätswein |
| Rebsorte(n) | Pinot Blanc |
| Region | Rheinhessen |
| Restzucker | 4,5 g / Liter |
| Säure | 6,6 g / Liter |
| Verschlussart | Schraubverschluss |
| Weintyp | Weißwein |
| genießen bis | 2026 |
| optimale Trinktemperatur | 8-11 °C |
| Produktnummer | 7018800423 |

Haben Sie noch Fragen zu unseren Weinen?

Wir beraten Sie gerne! Tel: 06721-3 05 77 0