

Vino



"Spur der Steine"

Georg Fogt

Alkoholgehalt	11,5 % vol
Allergene	enthält Sulfite
Ausbauart	Edelstahlfass
Boden	Porphyrverwitterung und Lössboden
Geschmack	trocken
Herkunftsland	Deutschland
Passt zu	Lachs, Waller, Karpfen roh, Muscheln roh, Huhn geschmort
Qualität	Deutscher Qualitätswein
Rebsorte(n)	RIVANER
Restzucker	6,1 g / Liter
Säure	6,0 g / Liter
Vegan	Vegan
Verschlussart	Schraubverschluss
genießen bis	2027
optimale Trinktemperatur	9°-11 °C
Produktnummer	7010301524

Haben Sie noch Fragen zu unseren Weinen?

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