



Landcuvée weiß

Art.-Nr.: 100725

Kategorie:	Schorlewein Klassik-Weine
Rebsorten:	Gelber Muskateller, Riesling, Sauvignac
Herkunft:	Deutschland
Anbauregion:	Pfalz
Jahrgang:	2024
Geschmacksrichtung:	halbtrocken
Qualitätsstufe:	Qualitätswein (QW)
Flaschengröße:	1 l
Alkoholgehalt:	11,5 % Vol.
Restsüße:	15,1 g/l
Säuregehalt:	7,2 g/l
Trinktemperatur:	11 °C

Beschreibung:

Eine harmonische und aromatische Geschmackskomposition von ausgewählten Weißweinen. Sein halbtrockener Charakter verleiht dem leichten Muskataroma eine herrliche Leichtigkeit.

Ein facettenreicher Tischwein, der auch als Weinschorle begeistert.

Speiseempfehlung:

Rind, Schwein, Geflügel, Fisch, Krebstiere, Muscheln, Wurst, Gegrillt, Gebraten, Geräuchert, Gebacken, Gedünstet, Weichkäse, Hartkäse, Zwiebelgewächse, Salat, Knollen o. Rüben, Tomaten / Nachtschattengewächse, Pilze, Weißbrot, Brot, Früchte, Lamm, Kalb, Vegetarisch

Passt gut zu:

Grillabend, Männerabend, Sommerabend, Feierabend, Easy drinking



Nährwertangaben je 100ml:

Energie	309 kJ/74 kcal
Kohlenhydrate	2,4 g
Zucker	1,5 g
Enthält geringfügige Mengen von: Fett, Eiweiß, Salz, gesättigte Fettsäuren	

Zutaten:

Trauben, Saccharose, Kohlensäure, Konservierungsstoffe und Antioxidantien: L-Ascorbinsäure (E300)

