



## "Grenzenlos" Cuvée

Brandt

|                                     |   |
|-------------------------------------|---|
| <b>Allergene</b>                    | enthält Sulfite   |
| <b>Farbe</b>                        | weiß  |
| <b>Ausbauart</b>                    | Stahltank   |
| <b>Boden</b>                        | Lössboden, Tonmergel,<br>Kalkmergel   |
| <b>Passt zu</b>                     | Vegetarisch, Garnelen/Shrimps,<br>Forelle/Saibling roh                          |
| <b>Qualität</b>                     | Deutscher Qualitätswein   |
| <b>Rebsorte</b>                     | Chardonnay, Gelber Muskateller,<br>Müller-Thurgau, Riesling,<br>Schönburger     |
| <b>Restzucker</b>                   | 7,5 g / Liter   |
| <b>Säure</b>                        | 4,8 g / Liter   |
| <b>Verschlussart</b>                | Schraubverschluss   |
| <b>Weintyp</b>                      | Weißwein  |
| <b>genießen bis</b>                 | 2025  |
| <b>optimale<br/>Trinktemperatur</b> | 7-13 °C   |
| <b>Herkunftsland</b>                | Deutschland   |
| <b>Region</b>                       | Rheinhessen   |
| <b>Jahrgang</b>                     | 2022  |
| <b>Geschmack</b>                    | trocken   |
| <b>Alkoholgehalt</b>                | 12,0 % vol  |
| <b>Hersteller / Abfüller</b>        | Weingut Brandt, Markus Brandt<br>Dalbergstraße 27, 67596<br>Dittelsheim-Heßloch |
| <b>Produktnummer</b>                | 7017501222  |

**Haben Sie noch Fragen zu unseren Weinen?**

Wir beraten Sie gerne! Tel: 040-556 20 20 · Mo-Fr 9-18 Uhr