



## "Grenzenlos" Cuvée

### Brandt

<b>Allergene</b>	enthält Sulfite
<b>Farbe</b>	weiß
<b>Ausbauart</b>	Stahltank
<b>Boden</b>	Lössboden, Tonmergel, Kalkmergel
<b>Passt zu</b>	Vegetarisch, Garnelen/Shrimps, Forelle/Saibling roh
<b>Qualität</b>	Deutscher Qualitätswein
<b>Rebsorte</b>	Chardonnay, Gelber Muskateller, Müller- Thurgau, Riesling, 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 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 Dalbergstraße 27, 67596 Dittelsheim-Heßloch
<b>Produktnummer</b>	7017501222

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

Wir beraten Sie gerne! Tel: 040-556 20 20