



"Grenzenlos" Cuvée weiß

Brandt

Alkoholgehalt	12,5 % vol
Allergene	enthält Sulfite
Ausbauart	Stahltank
Boden	Lössboden, Tonmergel, Kalkmergel
Farbe	weiß
Geschmack	trocken
Herkunftsland	Deutschland
Hersteller / Abfüller	Weingut Brandt, Markus Brandt Dalbergstraße 27, 67596 Dittelsheim- Heßloch
Jahrgang	2024
Passt zu	Vegetarisch, Garnelen/Shrimps, Forelle/Saibling roh
Qualität	Deutscher Qualitätswein
Rebsorte(n)	Schönburger, Gelber Muskateller, Riesling, Müller-Thurgau, Chardonnay
Region	Rheinhessen
Verschlussart	Schraubverschluss
Weintyp	Weißwein
genießen bis	2027
optimale Trinktemperatur	7-13 °C
Produktnummer	7017501224

Haben Sie noch Fragen zu unseren Weinen?

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