



"Großes Holz" Riesling

Gabel

| | |
|---------------------------------|--|
| Alkoholgehalt | 11,5 % vol |
| Allergene | enthält Sulfite |
| Ausbauart | Großes Holzfass/Fuder (7 Monate) |
| Auszeichnungen | 4 Sterne für das Weingut - Eichelmann |
| Bio | Bio |
| Bio-Nummer | DE-ÖKO-039 |
| Hersteller | |
| Boden | Kalkstein |
| Farbe | weiß |
| Geschmack | trocken |
| Herkunftsland | Deutschland |
| Hersteller / Abfüller | Gabel, Weinstraße 45, 67273 Herxheim am Berg |
| Jahrgang | 2024 |
| Passt zu | Muscheln gekocht, Garnelen/Shrimps, Lachs/Waller/Karpfen |
| Qualität | Deutscher Qualitätswein |
| Rebsorte(n) | Riesling |
| Region | Pfalz |
| Restzucker | 3,4 g / Liter |
| Säure | 7,2 g / Liter |
| Verschlussart | Schraubverschluss |
| Warengruppe | Weißwein |
| genießen bis | 2027 |
| optimale Trinktemperatur | 6-8 °C |
| Produktnummer | 7014400324 |

Haben Sie noch Fragen zu unseren Weinen?

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