



"Spur der Steine"

Georg Fogt

Alkoholgehalt	11,5 % vol
Allergene	enthält Sulfite
Ausbauart	Edelstahlfass
Auszeichnungen	Gold - Berliner Wein Trophy 2022; 2 Sterne - VINUM Wein Guide 2022
Boden	Porphyverwitterung und Lössboden
Farbe	weiß
Geschmack	trocken
Herkunftsland	Deutschland
Hersteller / Abfüller	Fogt, Schönborner Hof, 55576 Badenheim
Jahrgang	2022
Passt zu	Lachs, Waller, Karpfen roh, Muscheln roh, Huhn geschmort
Qualität	Deutscher Qualitätswein
Rebsorte(n)	Rivaner
Region	Rheinhessen
Restzucker	4,9 g / Liter
Säure	5,9 g / Liter
Vegan	Vegan
Verschlussart	Schraubverschluss
Weintyp	Weißwein
genießen bis	2025
optimale Trinktemperatur	9°-11 °C
Produktnummer	7010301522

Haben Sie noch Fragen zu unseren Weinen?

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