

2025er Feierlaune weiß feinherb - Bio



Der Name ist Programm: Man nehme die Rebsorten Scheurebe, Muskateller & Chardonnay, kreiert daraus eine Cuvée mit einer leichten Restsüße und schon hat man den perfekten Sommerwein.

Leichtigkeit & Frucht â der perfekte Sommerwein

Ausbaustil: zehnstündige Maischestandzeit, langsame und gezügelte Vergärung im Edelstahltank, abstoppen über Kälte und anschließende Filtration und Abfüllung.

Zutaten: Bio-Trauben, Bio-Saccharose
Konservierungsstoffe: **Sulfite**
Stabilisator: Metaweinsäure, Kohlendioxid
unter Schutzatmosphäre abgefüllt

Nährwertangabe je 100ml:
Brennwert 294kJ / 70kcal
Kohlenhydrate 2,4g
davon Zucker 1,5g
Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß, Salz

Qualitätsstufe	Gutsweine
Art	Weißwein
Rebsorte	Cuvée weiß
Jahrgang	2025
Inhalt	0,75 l
Geschmacksrichtung	feinherb
Säure	5,7 g/l
Restzucker	13,9 g/l
enthält Sulfite	ja
Alkoholgehalt	11,0 % vol.