

WOLFSPAKT

Wolfspakt Weißburgunder

Weingut: Christian Nett, Pfalz

Jahrgang: 2023

Qualitätsstufe: Deutscher Qualitätswein (QbA), Pfalz

Geschmack: trocken

Rebsorte: Weißburgunder

Ausbau: Edelstahl

Analysewerte:

Restsüße: 5,1 g/L

Säure: 6,2 g/L

Alkohol: 12,2 % Vol.

Trinktemperatur: 10 bis 12 °C

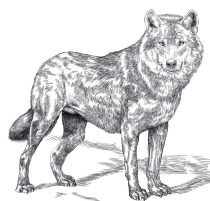
Lagerfähigkeit: 3-5 Jahre

Verpackung: 0,75l – GTIN 4 260 613 395 443

Charakter: geschmeidig-cremig mit schöner Fruchtnote nach Birne und Mirabelle

Moment: Entspanntes Rudel-Trinken am Nachmittag auf hohem Niveau oder in Dinner Runde

Essen: Lieblingspasta mit Sauce, Risotto Variationen



Eine Marke der Food Love Brands GmbH, Gymnasialstraße 14, D-66606 St. Wendel

<https://www.wolfspakt-weine.de/>