



CUVÉE ANDREAS feinherb

Art.-Nr.: 13

Rebsorten:	Grauburgunder, Weißer Burgunder, Riesling
Herkunft:	Deutschland
Anbauregion:	Mosel
Jahrgang:	2024
Geschmacksrichtung:	feinherb
Qualitätsstufe:	Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (Q.b.A)
Flaschengröße:	0,75 l
Alkoholgehalt:	11,5 % Vol.
Restsüße:	22,1 g/l
Säuregehalt:	5,6 g/l
Trinktemperatur:	8 °C

Beschreibung:

Eine Hochzeit zwischen den Familien Burgunder und Riesling. Herbe, säurearme und kräftige Grau-u. Weißburgunder bilden die Basis für meinen Cuvée, den ich 2002 kreiert und zum ersten Mal gefüllt habe. Um diesen bereits neuartigen Weingeschmack in die richtige Balance zu bringen, kommt ein fruchtig-süßer Riesling hinzu, bis die Harmonie zwischen allen stimmt und der Wein einen schönen Trinkfluss bekommt. Sehr zu empfehlen für die Sommerzeit und in Begleitung zu frisch Gegrilltem.

Nährwertangaben je 100ml:

Energie	319 kJ/76 kcal
Kohlenhydrate	2,2 g
Zucker	2,2 g
Enthält geringfügige Mengen von:	
Fett, gesättigte Fettsäuren, Eiweiß, Salz	

Zutaten:

Trauben, Antioxidantien

