

GEWÜRZTRAMINER

feinherb 2023

Weinlinie: Eigenständig

Duftig, exotisch und wunderbar aromatisch – dieser feinherbe Kaiserstühler Gewürztraminer begeistert mit seinem intensiven Bouquet und einem harmonischen Zusammenspiel von Frucht, Süße und Säure.

Schon in der Nase verführt der Wein mit einem intensiven Duft nach Wildrosen, der von feinen Aromen von Quittengelee und exotischen Früchten begleitet wird. Am Gaumen präsentiert er sich aromatisch, geschmeidig und ausgewogen. Die feine Restsüße wird von einer angenehm frischen Säure getragen und sorgt für ein harmonisches Säure-Süße-Spiel. Ein charaktervoller und ausdrucksstarker Gewürztraminer mit einem wunderbar aromatischen Finale – perfekt für alle, die duftige, fruchtbetonte und feinherbe Weine schätzen.

Speiseempfehlung:
Ein besonderer Genuss als Aperitif und ein hervorragender Begleiter zu Desserts. Durch seine aromatische Art passt er besonders schön zu fruchtigen Nachspeisen, feinen Gebäckspezialitäten oder einfach als genussvoller Abschluss eines schönen Abends.

Hinweis: Dieses Produkt enthält Sulfite.

Produktdaten

JAHRGANG	2023
ALKOHOLGEHALT	12,0 % vol.
RESTZUCKER	29,1 g/l
INHALT	750 ml
BEZEICHNUNG	Wein
HERKUNFT	Deutschland
ABFÜLLER	Weingut Hiss Hauptstraße 31, 79356 Eichstetten

11,00 € (inkl. 19,00% MwSt.)
Grundpreis: 14,67 € / 1 Liter
zzgl. Versandkosten

Zutaten und Nährwerte

Enthält geringfügige Mengen an Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz.

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE JE 100 ML	
Brennwert	342 kJ / 82 kcal
Kohlenhydrate	3,9 g
davon Zucker	2,9 g