

Weinexpertise



Riesling feinherb Schloss Monrepos

Wein-Nr:	0300+25
Volumen:	0,75l
Alkoholgehalt:	12%
Säure:	7,0 g/l
Zucker:	22,4 g/l
Qualität:	QbA
Zutaten:	Trauben, Saccharose, Ascorbinsäure
Allergene:	Sulfite
Nuancen:	Zitrus, Grapefruit und etwas Orangenschale
Passt zu:	Salate, Fischgerichten, fruchtige Desserts, Asiatische Gerichte
Trinktemp.:	8-10°C
Sorte:	Riesling

Ein schlank strukturierter Weißwein. Eine harmonische dezente Restsüße paart sich mit einer fein abgestimmten Säure.