

Weinexpertise



Riesling trocken Schloss Monrepos

Wein-Nr:	0100+25
Volumen:	0,75l
Alkoholgehalt:	13%
Säure:	7,1 g/l
Zucker:	8,8 g/l
Qualität:	QbA
Zutaten:	Trauben, Konservierungsstoff: L-Ascorbinsäure
Allergene:	Konservierungsstoff: Sulfite
Nuancen:	Apfel, Zitrusfrüchte.
Passt zu:	Spargel.
Trinktemp.:	8-10°C
Sorte:	Riesling
Ausbau:	Edelstahltank

Ein anregender, lebhafter und knackiger Gutswein. Aromen von Zitrus und Apfel ergänzen das hervorragende Zusammenspiel zwischen zurückhaltender Säure und zarter Frucht.

Ein wahrer Aromenausflug für alle Sinne.



€/0,75l