

Weinexpertise



2025 LOVE MONREPOS GRÜN

Wein-Nr:	0600+25
Volumen:	0,75l
Alkoholgehalt:	12,5%
Säure:	5,5 g/l
Zucker:	16,3 g/l
Qualität:	QbA
Zutaten:	Trauben, Saccharose, Konservierungsstoff: L-Ascorbinsäure
Allergene:	Konservierungsstoff: Sulfite
Nuancen:	Zitrusfrüchte, Grapefruit, Muskatnuss, Orange.
Passt zu:	Blattsalat, Meeresfrüchte.
Trinktemp.:	8-10°C
Sorte:	Riesling-Gelber Muskateller
Ausbau:	Edelstahltank

Eine fruchtig, elegante Weißwein-Cuvée mit verspielter Restsüße und das Herz auf dem Etikett ist ein Ausdruck der Zuneigung, die man zu diesem Wein einfach empfinden muss!

In der Nase feine Aromen von Zitrus, Grapefruit und etwas Orangenschale, am Gaumen angenehme mineralische Note, saftig, verspielt, schlank, gute Abstimmung zwischen Frucht und Säure, tänzelt regelrecht auf der Zunge.