

Weinexpertise



Rosé trocken Schloss Monrepos

Wein-Nr:	0700+25
Volumen:	0,75l
Alkoholgehalt:	13,5%
Säure:	4,8 g/l
Zucker:	2 g/l
Qualität:	QbA
Zutaten:	Trauben, Saccharose, Konservierungsstoff: L-Ascorbinsäure
Allergene:	Konservierungsstoff: Sulfite
Nuancen:	Himbeere, Erdbeere.
Passt zu:	Blattsalat, Meeresfrüchte, Geflügel.
Trinktemp.:	8-10°C
Sorte:	Rosé
Ausbau:	Edelstahltank

Zartfruchtiger Rosé mit intensiven Beerendüften und einer harmonischen Säure.

€/0,75l