ONKEL DOKTOR

Das spritzige Weißweincuvée besticht durch Aromen von Citrus und exotischen Früchten. Die prickelnde Frische und die feine Mineralik des Rieslings werden von etwas Restzucker und den reichhaltigen Fruchtnoten der Scheurebe perfekt abgerundet.

Artikelnummer: 61045
Kategorien: Fogt
Stichworte: Cuvée, frisch, Sommerwein, Spargelwein

ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN

Ausbau	trocken
Rebsorte Filter	Riesling, Scheurebe
Rebsorte	Cuvée aus Scheube und Riesling
Weintyp	Weißwein
Speisebegleitung	ONKEL DOKTOR ist nicht nur ein perfekter Aperitif-Wein, auch in Gesellschafft mit sommerlich leichten Gerichten, die asiatisch oder orientalisch gewürzt sein können, zu BBQ, zu gebratenen Fisch, zu
Alkoholgehalt	12 Vol %
Restzucker	12,6 g / L
Säure	6,5 g / L