

HOLZ- WEISBRÖDT



Gewürztraminer

Art.-Nr.: 037 1025

Kategorie:	Stammhaus Weine Basis
Rebsorten:	Gewürztraminer
Herkunft:	Deutschland
Anbauregion:	Pfalz
Jahrgang:	2024
Geschmacksrichtung:	süß
Qualitätsstufe:	Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (Q.b.A)
Flaschengröße:	0,75 l
Alkoholgehalt:	9,0 % Vol.
Restsüße:	54,0 g/l
Trinktemperatur:	8-12 °C

Beschreibung:

Unser Gewürztraminer funkelt im Glas mit goldgelben Reflexen. Die Nase zeigt zarte Aromen von frisch geschnittenen Rosen, Litschi und Tee. Im Geschmack schmiegt er sich weich und würzig dem Gaumen an, mit eleganten und feinen Aromenstrukturen, die in einem frischen Säure-Abgang enden.

Sehr gut zu scharfen Gerichten oder kräftigen Saucen, als süßer Dessertwein zu Nachspeisen mit Schokolade oder Marzipan. Besonders empfohlen wird der Genuss von Gewürztraminer mit Munsterkäse, einer Spezialität aus dem Elsaß 8-12°

Speiseempfehlung:

Schwein, Geflügel, Weichkäse, Edelschimmel, Chili, Hot & Spicy, Exotische Gewürze, Weißbrot, Brot, Kuchen, Creme, Eis, Schokolade, Kaffee



HOLZ- WEISBRÖDT

Passt gut zu:

Mädelsabend, Sommerabend, Feierabend

Nährwertangaben je 100ml:

Energie	314 kJ/75 kcal
Kohlenhydrate	6,1 g
Zucker	5,4 g
Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz.	

