

HOLZ- WEISBRODT



Rivaner

Art.-Nr.: 200 2725

Kategorie:	Stammhaus Weine Basis
Rebsorten:	Rivaner
Herkunft:	Deutschland
Anbauregion:	Pfalz
Jahrgang:	2024
Geschmacksrichtung:	feinherb
Qualitätsstufe:	Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (Q.b.A)
Flaschengröße:	0,75 l
Alkoholgehalt:	10,0 % Vol.
Restsüße:	19,7 g/l
Säuregehalt:	6,7 g/l
Trinktemperatur:	7-9 °C

Beschreibung:

Erinnern Sie sich an dieses Gefühl, frei und beschwingt mit dem Rad in der Sonne zu fahren, die Beine dabei ausgestreckt? Dieses Gefühl weckt dieser Rivaner, unser „Frühlingswein“ – leicht und fruchtig kommt er daher, frisch in der Nase und mit saftiger Birne und Pfirsich im Geschmack. Halbtrocken ausgebaut sorgt er für einen außergewöhnlichen Trinkfluss und wirkt angenehm süffig. Gut gekühlt ist er ein toller Partner zu Spargel, denn in seiner zurückhaltenden Art gibt er dem edelsten der Gemüse genau den Raum, den es braucht.

Speiseempfehlung:

Geflügel, Fisch, Muscheln, Gedünstet, Molkereiprodukte, Weichkäse, Weißbrot, Brot, Früchte, Kuchen, Creme

Passt gut zu:

Mädelsabend, Sommerabend, Easy drinking



HOLZ- WEISBRODT

Nährwertangaben je 100ml:

Energie	260 kJ/62 kcal
Kohlenhydrate	2,6 g
Zucker	1,8 g
Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz.	

