HOLZ–
WEISBRODT



Bacchus

Art.-Nr.: 072 3526

Kategorie:	Stammhaus Weine Basis
Rebsorten:	Bacchus
Herkunft:	Deutschland
Anbauregion:	Pfalz
Jahrgang:	2025
Geschmacksrichtung:	halbtrocken
Qualitätsstufe:	Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (Q.b.A)
Flaschengröße:	1 l
Alkoholgehalt:	10,0 % Vol.
Trinktemperatur:	6-8 °C

Beschreibung:

Bacchus einmal anders! Besonders reif geerntet, begeistert er in dieser halbtrockenen Ausführung schon in der Nase mit schönen Birnen- und leichten Orangendüften. Im Abgang gestaltet er sich unkompliziert aber trotzdem gehaltvoll mit einem bemerkenswert schönen Trinkfluss.

Speiseempfehlung:

Schwein, Geflügel, Gebraten, Gedünstet, Weichkäse, Salat, Brot

Passt gut zu:

Mädelsabend, Sommerabend, Feierabend, Easy drinking

Nährwertangaben je 100ml:

Energie	279 kJ/67 kcal
Kohlenhydrate	2,6 g
Zucker	1,8 g
Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz.	

Vinou® Expertise
HW - Die Weinfamilie GmbH & Co. KG
Leistadter Straße 25 • 67273 Weisenheim am Berg
Telefon: +49 6353 93610 • E-Mail: info@holz-weisbrodt.de