



Geil Monzerheimer Weissburgunder 2017

Kraj: Niemcy

Region: Rheinhessen

Apelacja: Rheinhessen

Szczep: 100% Weissburgunder

Fermentacja: w stali

Dojrzewanie: na osadzie

Aromat: umiarkowanie intensywny, dojrzała gruszka, jabłko, migdały, melon, mineralność

Smak: delikatnie wytrawne, wielowymiarowe, gruszka, jabłko, melon, mineralność, kremowość, słoność i delikatna słodycz na finiszu

Food pairing: krab, stek z miecznika, ravioli z brokułem, pieczona dorada

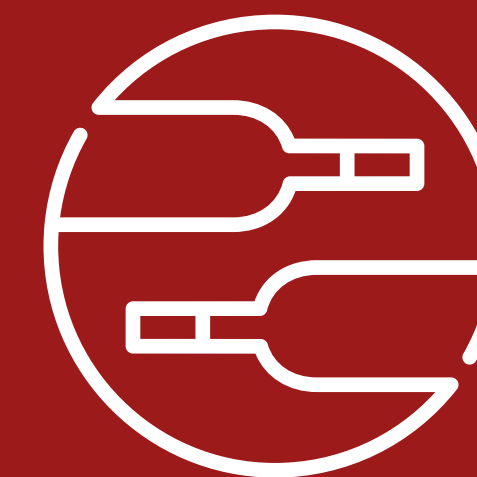
Cukier resztkowy: 6,70 g/l

Kwasowość: 4,70 g/l

Alkohol: 13%

Nota degustacyjna 31.07.2019

Wino dojrzewa i w miarę upływu czasu jego walory aromatyczno-smakowe ewoluują.



**WINO NA
BUTELKI**

www.winonabutelki.pl

winonabutelki@mlynska12.pl

+48 696 413 606

Pn – Sob 12:00-22:00

Wino dostępne w sklepie firmowym
Wino Na Butelki oraz w najlepszych
restauracjach.