

Weinexpertise



Zehntkeller-Secco trocken

Pfirsich, Johannisbeere
Deutscher Perlwein mit zugesetzter
Kohlensäure (enthält Sulfite)

| | |
|---------------------|--|
| Artikel: | 0086 |
| Gebinde: | 0,75 Ltr.-Flasche |
| Rebsorte: | nicht definiert |
| Qualitätsstufe: | nicht definiert |
| Geschmacksrichtung: | trocken |
| Besonderheiten: | 100ml enthalten durchschnittlich Brennwert 293 kJ / 70 kcal Kohlenhydrate 1,3 g, davon Zucker 1,3 g Enthält geringfügige Mengen an Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß, Salz Zutaten Trauben, Säureregulator Weinsäure Konservierungsstoffe Sulfite, L-Ascorbinsäure, Kohlendioxid, unter Schutzatmosphäre abgefüllt |
| Speiseempfehlung: | Der perfekte Apéritif, prickelnd bis zum letzten Glas. |
| Trinktemperatur: | 6 - 8 °C |
| Alkohol: | 11 %Vol. |
| Restzucker: | 12,9 g/l |
| Säure: | 5,8 g/l |

*Die analytischen Werte sind ca-Werte und können sich bei Nachfüllung leicht verändern.