

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.