Zehntkeller
IPHOFEN
WEINSHOP

W e i n e x p e r t i s e



Iphöfer Kronsberg

zarte Holznote, elegant, mineralisch, Holzfass-Ausbau(enthält Sulfite)

Artikel:	1735
Gebinde:	0,75 Ltr.-Bocksbeutel
Jahrgang:	2017
Ort/Lage:	Iphöfer Kronsberg
Rebsorte:	Silvaner
Qualitätsstufe:	QbA
Geschmacksrichtung:	trocken
Speiseempfehlung:	SZ ist Programm! 7 Jahre jung und nichts von seiner Frische verloren. Das lebendige Säurespiel gibt ihmseine jugendliche Art. Etwas Zeit im Glas öffnet seinen würzigen Charakter.Ein Wein für kräftiges Essen. Fisch oder Fleisch - dieser Silvaner kann beides begleiten.
Trinktemperatur:	11 - 13 ° C
Alkohol:	12,5 %Vol.
Restzucker:	4,4 g/l
Säure:	5,8 g/l

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

Zehntkeller Iphofen, Bahnhofstraße 12, 97346 Iphofen
Telefon: 09323 - 8 44 - 0 - Telefax: 09323 - 8 44 - 123 - info@zehntkeller.de