

Weinexpertise



Iphöfer Kronsberg

zarte Holznote, elegant, mineralisch, trocken, im Holzfass ausgebaut(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! 6 Jahre jung und nichts von seiner Frische verloren. Das lebendige Säurespiel gibt ihm seine 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.