

Weinexpertise



Iphöfer Kronsberg

Stachelbeere, Karamell, Cremigkeit, würzig, großes Reifepotential, trocken, Holzfass-Ausbau(enthält Sulfite)

Artikel:	2231
Gebinde:	0,75 Ltr.-Flasche
Jahrgang:	2022
Ort/Lage:	Iphöfer Kronsberg
Rebsorte:	Sauvignon Blanc
Qualitätsstufe:	QbA
Geschmacksrichtung:	trocken
Speiseempfehlung:	Dieser Klassiker passt sehr gut zu Meeresfrüchten, Fisch, Geflügel, Kalbsleber mit Apfel-Confit, Ziegenkäse, Salat mit Senfdressing und Garnelen, Geflügel-Chili-Suppe, Heilbutt an Limettensoße mit Zuckerschoten und Melonenrisotto.
Trinktemperatur:	9 - 11 ° C
Alkohol:	13 %Vol.
Restzucker:	1 g/l
Säure:	6,2 g/l

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