2025

SYMPHONIE CUVÉE WEISS

TROCKEN

trocken



Zwei Rebsorten. Zwei Erden. Eine einzigartige Komposition. Ein fruchtig, gehaltvoller Wein mit Aromen von Weinbergpfirsich, Kräutern und grüner Apfel mit feiner Säure. Passt zu: Geflügel, Kalb, Fisch, Salat sowie Spargelgerichten. Lagerung: 2-4 Jahre

Informationen zum Wein

Abfüller:	Abfüller
Alkohol:	12,5 % vol
Allergene:	Enthält Sulfite
Füllmenge:	0,75 l
Geschmack:	trocken
Kategorie:	Weisswein
Lagerfähigkeit:	1 - 3 Jahre
Qualitätsstufe:	Deutscher Qualitätswein Pfalz
Rebsorte:	Cuvée , Riesling, Sauvignon Blanc
Restzucker:	7,5 g/l
Säure:	7,0 g/l
Trinktemperatur:	8 °C
Verschluss:	Schraubverschluss

NÄHRWERTE
ZUM WEIN

DEUTSCHES WEINTOR EG
An der Ahlmühle, 176831 Ilbesheim

Die Circa-Werte können bei Nachfüllungen und Jahrgangswechsel variieren.