



2015 Grauburgunder Steinwiege

Württemberg, Weingut Rainer Schnaitmann

Einer der Kundenfavoriten aus bestem Hause

Abbinamenti:

Wir empfehlen diesen Wein zu traditionellem Spiessbraten, Gemüseterrinen, Spargelgerichten, Pilzen in Sahnesauce oder Wiener Schnitzel. Ebenso hervorragend als Apéro oder zu Salaten und Käse.

Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Paese d'origine:	Germania
Regione:	Wurtemberg
Produttore:	Schnaitmann
Valutazioni:	Falstaff 90/100, Score 17/20
Vinificazione:	5 Monate in Grossholz
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2018
Varietà d'uva:	100% Grauburgunder
Numero di articolo:	0755115

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Grauburgunder Steinwiege

Württemberg

Weingut Rainer Schnaitmann

Origine:	Germania
Valutazioni:	Falstaff 90/100, Score 17/20
Varietà d'uva:	100% Grauburgunder
Maturità:	Jetzt bis 2018
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	5 Monate in Grossholz
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren