



"Grenzenlos" Cuvée

Brandt

Allergene	enthält Sulfite
Farbe	weiß
Ausbauart	Stahltank
Boden	Lössboden, Tonmergel, Kalkmergel
Passt zu	Vegetarisch, Garnelen/Shrimps, Forelle/Saibling roh
Qualität	Deutscher Qualitätswein
Rebsorte(n)	Schönburger, Gelber Muskateller, Riesling, Müller-Thurgau, Chardonnay
Restzucker	7,5 g / Liter
Säure	4,8 g / Liter
Verschlussart	Schraubverschluss
Weintyp	Weißwein
genießen bis	2025
optimale Trinktemperatur	7-13 °C
Herkunftsland	Deutschland
Region	Rheinhessen
Jahrgang	2023
Geschmack	trocken
Alkoholgehalt	12,0 % vol
Hersteller / Abfüller	Weingut Brandt, Markus Brandt Dalbergstraße 27, 67596 Dittelsheim-Heßloch
Produktnummer	7017501223

Haben Sie noch Fragen zu unseren Weinen?

Wir beraten Sie gerne! Tel: 040-556 20 20