



"Organic Selection" Pinot Noir Rosé

Weinmanufaktur Frey

| | |
|---------------------------------|---|
| Allergene | enthält Sulfite |
| Farbe | rosé |
| Ausbauart | Edelstahlfass |
| Boden | Lösslehm, Kalkstein |
| Passt zu | Salat mit Joghurtdressing, Risotto, Schwein gebraten/gegrillt |
| Qualität | Deutscher Qualitätswein |
| Rebsorte(n) | Pinot Noir |
| Restzucker | 2,9 g / Liter |
| Säure | 6,6 g / Liter |
| Verschlussart | Schraubverschluss |
| Weintyp | Roséwein |
| genießen bis | 2026 |
| optimale Trinktemperatur | 8-11 °C |
| Herkunftsland | Deutschland |
| Region | Rheinhessen |
| Jahrgang | 2023 |
| Geschmack | trocken |
| Bio | Bio |
| Alkoholgehalt | 12,0 % vol |
| Hersteller / Abfüller | Weinmanufaktur Frey GmbH, Weedegasse 10, 55234 Ober-Flörsheim |
| Produktnummer | 7018800623 |

Haben Sie noch Fragen zu unseren Weinen?

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