



Rosé de Pressée

Domaine Guillaman

| | |
|---------------------------------|--|
| Alkoholgehalt | 12,5 % vol |
| Allergene | enthält Sulfite |
| Ausbauart | Edelstahltank |
| Boden | Kalkboden, Lehmboden |
| Farbe | rosé |
| Geschmack | trocken |
| Herkunftsland | Frankreich |
| Hersteller / Abfüller | SCEA Dominique Ferret, Domaine de Guillaman A Guillaman, FR-32330 Gondrin |
| Jahrgang | 2024 |
| Passt zu | Vegetarisch, Huhn gebraten/gegrillt, Asiatisch |
| Qualität | IGP |
| Rebsorte(n) | 75% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot, 15% Syrah |
| Region | Gascogne |
| Restzucker | 2,0 g / Liter |
| Säure | 4,0 g / Liter |
| Verschlussart | Schraubverschluss |
| Weintyp | Roséwein |
| Zutaten | Zutaten: Traube, Saccharose, konzentrierter Traubenmost, Ascorbinsäure, Kaliumdisulfit, Gummiarabikum, Kaliumpolyaspartat. |
| genießen bis | 1-2 Jahre |
| optimale Trinktemperatur | 6-9°C |
| Produktnummer | 2019700224 |

Haben Sie noch Fragen zu unseren Weinen?

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