



## Scheurebe Fumé

Georg Fogt

<b>Allergene</b>	enthält Sulfite
<b>Farbe</b>	weiß
<b>Ausbauart</b>	Stahltank, Barrique
<b>Boden</b>	Porphyrvwitterungsgestein
<b>Passt zu</b>	Lachs- und Thunfisch Sashimi, Fisch-Curry, Wildkräutersalat mit Granatapfelkernen und Walnüssen
<b>Qualität</b>	Qualitätswein
<b>Rebsorte(n)</b>	Scheurebe
<b>Restzucker</b>	5,6 g / Liter
<b>Säure</b>	5,6 g / Liter
<b>Verschlussart</b>	Schraubverschluss
<b>Weintyp</b>	Weißwein
<b>genießen bis</b>	2026
<b>optimale Trinktemperatur</b>	10 °C
<b>Herkunftsland</b>	Deutschland
<b>Region</b>	Rheinhessen
<b>Jahrgang</b>	2023
<b>Geschmack</b>	trocken
<b>Vegan</b>	Vegan
<b>Alkoholgehalt</b>	12,5 % vol
<b>Hersteller / Abfüller</b>	Fogt, Schönborner Hof, 55576 Badenheim
<b>Produktnummer</b>	7010304423

**Haben Sie noch Fragen zu unseren Weinen?**

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