



# HOFBAUER



ALKOHOL : 13,1

RESTZUCKER : 5,9

SÄURE : 5,9

KMW : 20

SERVIERTEMPERATUR : 10 °C – 11 °C

**SPEISEEMPFEHLUNG :** Schalen- und Krustentiere,  
Teigwaren mit leichten Saucen, Blätterteigpasteten,  
Käse mit kräftigem Aroma

**FORMATE :** 6 x 0,75 l

Animierender, heller Duft nach weißen Blüten, Zitrusfrüchten  
und frischen, gelben Äpfeln.

Geht am Gaumen auf, sehr weich und geschmeidig.

Balancierte Cuvée: Die feingliedrige, bekömmliche Säure  
harmoniert bestens mit der opulenten Fruchtsüße. Schmelzig  
und lebendig im langen Nachhall.