



HOFBAUER



ALKOHOL : 12,8

RESTZUCKER : 5,5

SÄURE : 5,5

KMW : 19,5

SERVIERTEMPERATUR : 9 °C

SPEISEEMPFEHLUNG : Wiener Küche, gebratener Fisch, kräftig gewürztes Geflügel

FORMATE : 6 x 0,75 l, 12 x 0,375 l

Mittelkräftiges Grüngelb. Gibt nach und nach Aromen von Limone, Grapefruit, Wasabi und Stachelbeeren frei. Satt am Gaumen, Vanillepudding, Walnüsse und eine cremige Textur. Getragen von präsender Säure, geradlinig, mittlere Länge, trocken ausklingend.

WEINVIERTEL DAC HALBLEHEN 2009

