

Forster Scheurebe halbtrocken

Jahrgang:	2025	Scheurebe	
Einheit/Menge:	0.75 l	Zertifizierungen:	EU-Bio
VPE:	6 x 0.75 l	Alkohol:	11 % vol
Artikelgruppe:	Weiß	Restzucker:	17.9 g/l
Qualität:	QbA Nahe	Säure:	5.1 g/l
Land:	Deutschland	Gesamtschwefel:	76 mg/l
Anbaugebiet:	Nahe		
Winzer:	Weingut Georg Forster		
Artikel-Nr.:	1498		
EAN:	4260309140067		

Passt zu asiatischer Küche u. fruchtigen Desserts

Scheurebe (100%)
Eine würzig-fruchtige Struktur zeigt diese feinherbe Scheurebe. Fenchelsamen und gelbe Früchte, z. B. Melone, prägen das Aromenspektrum. Mineralität ist spürbar im Geschmack. Wenig Säure und lang im Abgang.

VIVO LO VIN