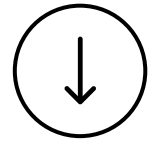




EXPERTISE



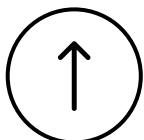
BRUT ROSÉ

Charakter: Der zart roséfarbene Sekt ist eine Cuvée aus Burgundertrauben und überzeugt mit seiner sanften Perlage und feinen Frucht. Es entfalten sich Aromen von Sommerbeeren, Grapefruit und Rhabarber. Der Geschmack ist saftig und frisch und hinterlässt einen langen Nachhall.

Empfehlung zu: Als Aperitif | Gänseleberpastete | zu leichten Gerichten mit Wild

Fakten: Cuvée | über 90 Monate Hefelager | Deutscher Sekt | 100% Edelstahl | unfiltriert | Handlese | Dosage: Brut 4 g/l | Säure 7,6 g/l | Alkohol 12% Vol

Trinktemperatur: 6 - 8°C



WEINGUT WÖHRWAG
GRUNBACHERSTR. 5
70327 STUTTGART UNTERTÜRKHEIM

DI-FR 9-12.30UHR UND 14-18UHR
SA 10-14UHR

WWW.WOHRWAG.DE
INFO@WOHRWAG.DE



VDP. Prädikatsweingut