

Jechtinger „Die Handwerklichen“

PINOT MAGMA

Qualitätswein trocken



HERKUNFT	Baden, Kaiserstuhl
ERZEUGERABFÜLLUNG	Jechtinger Weinmanufaktur eG
REBSORTEN	Weisser Burgunder & Grauer Burgunder
FLASCHENGRÖSSE	0,75 Ltr.
ANALYSE	Alk.: 13,0 % Vol. RZ: 1,2 g/l S: 6,6 g/l
ALLERGENE	enthält Sulfite (kennzeichnungspflichtig)
TRINKTEMPERATUR	8 - 10 °C
CHARAKTERISIERUNG	In der Nase fein eingebundene Holzaromen gepaart mit Aromen nach grünem Apfel und getrockneten Kräutern. Am Gaumen kräftig strukturierter Burgundertyp mit cremig, frischem Abgang.
EMPFEHLUNG	Idealer Essensbegleiter zu Rinderbraten, Wild, Lamm oder für gemütliche Weinabende.
ARTIKEL - NUMMER	3699500
FLASCHEN-EAN-NUMMER	 4 006861 153547
KARTON-EAN-NUMMER	4 006861 153592