STAATSWEINGUT
FREIBURG

Expertise

2022 Staatsweingut Johanniter trocken

Artikelnummer	2118/22
Jahrgang	2022
Anbaugebiet	Baden - Markgräflerland
Beschreibung	In der Farbe Hellgelb mit weißgoldenen Reflexen. Im Geruch dicht, frische exotische und florale Aromen, Ananas, Mango, Jasmin. Im Geschmacksbild sehr präsent und voll am Gaumen, feingliedrige, frische Säure, saftig, dezent, langer Nachhall. Besonderheit: Wein aus ökologischem Anbau DE-ÖKO-039 Deutscher Qualitätswein - enthält Sulfite
Essensempfehlung	Kalb, Geflügel, Fisch (mager), Meeresfrüchte/Krustentiere, Vegetarisch, Spargel, Hartkäse (mild)
Trinktemperatur	8 - 10 °C
Analysewerte	Alkohol: 12,5 % vol; Restsüße: 3,6 g/l; Gesamtsäure: 6,8 g/l
Inhalt	0,75 Liter

Gutsbetrieb Freiburg • Merzhauser Straße 119 • 79100 Freiburg • Telefon 0761/401 65 - 43 10 • Telefax 0761/401 65 - 43 11
Gutsbetrieb Blankenhornsberg • 79241 Ihringen am Kaiserstuhl • Telefon 0761/401 65 - 43 20 • Telefax 0761/401 65 - 43 21
staatsweingut@wbi.bwl.de • www.staatsweingut-freiburg.de