2025 BEE FOR THE FUTURE - SOUVIGNIER GRIS TROCKEN



WEINBESCHREIBUNG

Als Zukunftsrebe zeichnet sich Souvignier Gris durch besondere Rebeigenschaften aus, die einen geringeren Aufwand bei der Bewirtschaftung ermöglichen. BEE FOR THE FUTURE ist eine Hommage an die Bienen. Unsere begrünten, herbizidfreien Weinbergsflächen bieten Bienen und weiteren Insekten Nahrung und Lebensraum. Unser Souvignier Gris überzeugt mit seiner charmanten Aromatik mit Noten von Birne und reifem Apfel.

SPEISEEMPFEHLUNG

Unser Souvignier Gris trocken passt hervorragend zu leichter Sommerküche, Meeresfrüchten, Fischgerichten (z.B. Pasta mit Scampi) und asiatischer Küche. Er harmoniert zudem gut mit mildem Käse, hellem Geflügel und frischen Salaten.

ANALYSEWERTE

A 12.5 % vol. S 5.8 g/l RZ 7.5 g/l

TRINKEMPFEHLUNG

8-10°C

Weinbiet Manufaktur eG
Artikel-Nr.: 906 ▪ AP-Nr. 26_077 ▪
0.75L ▪ Pfalz ▪ Qualitätswein
Prämierungen & Analyse können sich bei Nachfüllung ändern.

Weinbiet Manufaktur eG
An der Eselshaut 57 ▪ 67435 Neustadt/Weinstraße
www.weinbiet.de ▪ info@weinbiet.de
Telefon: +49 6321 67970 ▪ Fax: +49 6321 60179