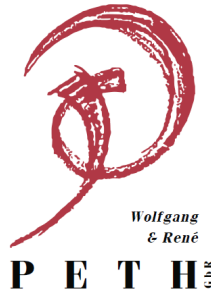


W e i n g u t



Weinexpertise

2025 Rosé feinherb



Deutscher Qualitätswein

Gutswein

11,5% vol, RZ 21,5 g/l, S 6,5 g/l

Eine leichte Süße macht diesen vollmundigen Wein mit Aromen von Kirsche, Waldbeere. Angenehme Süße im Spiel mit frischer Säure. Langer Abgang. Ein leckerer Begleiter vieler Feste im Garten, auf der Terrasse oder dem Balkon! Zu Salaten oder solo einfach perfekt!

Ideal zur leichten Sommerküche und Gartenparty.

100 ml enthalten durchschnittlich:

Brennwert 314 kJ (75 kcal)

Kohlenhydrate 3,1 g

davon Zucker 2,2 g

Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz.

Zutaten: Trauben, Saccharose. Konservierungsstoff: Sulfite. Stabilisator: E 466

Weinr.: 2520

Gebinde: 0.75 Ltr.

Jahrgang: 2025

Qualitätsklassifizierung: Gutswein

Qualitätsstufe: QbA

Geschmacksrichtung: feinherb

Allergene: Sulfite

*Die analytischen Werte sind ca-Werte und können sich bei Nachfüllung leicht verändern.

Weingut Wolfgang und René Peth GbR, Alzeyer Straße 28, 67592 Flörsheim-Dalsheim
Telefon (06243-908800) - Fax (06243-9088090) - E-Mail: wolfgang@peth.de