

W e i n g u t



# Weinexpertise

## 2024 Scheurebe halbtrocken

Deutscher Qualitätswein

11,0% vol, RZ 14,9 g/l, S 5,6 g/l

Aromen von Kiwi, Papaya, Cassis, Holunderblüte, Zitrus. Saftig, viel  
Trinkfluss.

Zu aromatischen und würzigen Gerichten, vor allem der asiatischen Küche  
bestens geeignet.

Viele lieben ihn auch als Schorlewein.

100 ml enthalten durchschnittlich:

Brennwert 295 kJ (70 kcal)

Kohlenhydrate 2,0 g

davon Zucker 1,5 g

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

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

|                     |             |
|---------------------|-------------|
| Weinr.:             | 2450        |
| Gebinde:            | Ltr.        |
| Jahrgang:           | 2024        |
| Qualitätsstufe:     | QbA         |
| Geschmacksrichtung: | halbtrocken |

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