

W e i n g u t



# Weinexpertise

## 2024 Silvaner trocken



Deutscher Qualitätswein

11,0% vol, RZ 7,2 g/l, S 6,4 g/l

traditionelle, rheinhessische Rebsorte

Die Reben sind über 30 Jahre alt, liefern ein sehr schönes frisch, fruchtiges Bukett von Birne, Melone, Banane. Saftiger Wein.

Ideal zur leichten Küche, begleitet wunderbar alles, was unter der Erdoberfläche wächst.

100 ml enthalten durchschnittlich:

Brennwert 285 kJ (68 kcal)

Kohlenhydrate 1,6 g

davon Zucker 0,7 g

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

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

Weinnr.: 2427

Gebinde: Ltr.

Jahrgang: 2024

Qualitätsstufe: QbA

Geschmacksrichtung: trocken

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