

Cuvée H · weiß

aus ökologisch erzeugten Trauben
Deutscher Wein · trocken



Weinhaus Hoflößnitz

Charakteristik

Diese Cuvée aus den kontrolliert ökologisch angebauten Rebsorten Weißburgunder (80%) und Müller-Thurgau (20%) erinnert im Bukett an Quitte und Birne mit einer Spur Wassermelone. Am Gaumen gesellt sich zu den gefälligen Fruchtaromen eine runde, dezente Süße mit frisch-fruchtiger Säure im Abgang hinzu. Harmoniert mit Käse, geschmortem Fisch und Kalbfleisch.

Alkohol: 12,7 %

Restzucker: 5,7 g/l

Säure: 6,3 g/l



Weinhaus Hoflößnitz

Knohlweg 37 · 01445 Radebeul/Sachsen · Geschäftsführer: Jörg Hahn

Telefon: 03 51/8 39 83 33 · Telefax: 03 51/8 39 83 30 · E-Mail: info@hofloessnitz.de · www.hofloessnitz.de

Steuer-Nr. 209/122/00222 · USt-IdNr. DE192518790 · HRB 15017 AG Dresden · DE-Öko-022-Kontrollstelle

Bankverbindung: Kreissparkasse Meißen · BLZ 850 550 00 · Konto 3 011 059 038