

Pfeiffers Schoppen

2011 · Deutscher Wein
aus ökologisch erzeugten Trauben



Weinhaus Hoflößnitz

Charakteristik

Diese Kreation aus verschiedenen Trauben verführt mit ihrem floralen Duft. Im Mund verbinden sich weiche Pfirsich- und Bananennoten miteinander. Die frisch-fruchtige Säure kombiniert mit einer dezenten Süße machen den Pfeiffers Schoppen zu einem idealen Tischwein für jede Gelegenheit.

Alkohol: 11,0 %

Restzucker: 19,5 g/l

Säure: 7,5 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