

Weinexpertise



Haberschlachter Heuchelberg Schwarzriesling mit Spätburgunder



Diese Cuvée Rot ist ein Deutscher Qualitätswein aus den Rebsorte Schwarzriesling und Spätburgunder, auch Pinot Meunier und Pinot Noir genannt. Der halbtrockene Rotwein wird am besten bei einer Trinktemperatur von 16-18 °C serviert. Unsere Spezialitäten ausm Ländle sind traditionell hergestellte Weine mit und ohne Prädikatsstufen. Ob im Alltag, zum Essen oder mit Freunden. Hier findet jeder seinen Lieblingswürttemberger!

Schmeckt zu:



Anbaugebiet	Württemberg		
Name	Haberschlachter Heuchelberg		
Jahrgang	2022		
Rebsorte	Schwarzriesling mit Spätburgunder		
Qualitätsstufe	Kabinett		
Geschmacksprofil	lieblich		
Analysewerte	Alkohol	11,0	% Vol.
	Zucker	18,2	g/l
	Säure	4,5	g/l
Artikelnummer	00	386	
EAN/GTIN Flasche	400 684 0	386 553	
EAN/GTIN Karton	400 684 0	386 607	
Flascheninhalt	0,75	Liter	
Trinktemperatur	16 - 18	°C	
Enthält Sulfite			