



# SCHWARZL

Faszination Wein



## „da junge“

Sorte	Frühroter Veltliner
Jahrgang	2017
Lage	Spiegel
Bodenstruktur	Lehm-Löss
Serviervorschlag	Passt hervorragend zu hellem Fleisch und asiatischer Küche
Analyse	alc. 11,5 vol.%, Säure: 6,3g/l Restzucker: 1,1g/l
Trinktemperatur	8° bis 10° C
Flaschengröße	750ml

Ein besonders leichter, bekömmlicher Sommer- oder auch Einstiegswein, mit ansprechend blumigen Aromen und sanfter Zitrusnote, der dem Gaumen mit seinem auffällig milden Geschmack schmeichelt.