



WEINMANUFABRIK STUTTGART

Expertise



Rivaner QbA trocken *

| | |
|------------|----------------|
| Jahrgang: | 2023 |
| Weinart: | Weißwein |
| Qualität: | Ein-Stern-Wein |
| Geschmack: | Trocken |

| | |
|----------------|-----------|
| Gebinde: | 0,75 ltr. |
| Artikelnummer: | 6815 |
| EAN/GTIN: | |

Analysewerte:

| | |
|------------------|-------------|
| Alkohol: | 12,00 %Vol. |
| Restzucker: | 6,30 g/l |
| Säure: | 5,30 g/l |
| Trinktemperatur: | 6 -8°C |

Weinbeschreibung:

Helles Gelb mit grünlichen Reflexen.

Der Rivaner besticht mit einladenden Duft nach Birnen, Aprikosen und Quitten.

Zupackende Frucht bei angenehm milder Säure lassen den Wein weich und überaus charmant wirken.

Speiseempfehlung:

Hierzu empfehlen wir vorzugsweise Gerichte aus der asiatischen Küche wie z.B. gebratenen Reis mit Soja-Sauce und gebratenen Streifen vom Schweinenacken.