Weingut Andreas Männle

Souvignier Gris Tonneau Weingut Andreas Männle



Art.-Nr.:	061662
Gebinde:	1 x 0,75l Flasche
Alkoholgehalt:	13 %
Anbauregion:	Baden
Ausbau:	in kleinen Holzfässern
Farbe:	Weiß
Geschmack:	trocken
Jahrgang:	2025
Rebsorten:	Souvignier Gris
Restzucker:	4,5 g/l
Säure:	6 g/l
Serviertemperatur:	8-10°C
Trinkreife:	6
EAN:	4036504135173

Preise

Flasche 16,00 € brutto

Preis pro Liter: 21,33 €

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

Frech, charmant und mit ordentlich Tiefgang: Dieser Souvignier Gris weiß genau, wie man Eindruck hinterlässt. Im Duft tanzen reife Birne, gelber Apfel und ein Hauch exotischer Frucht, begleitet von feinen Vanille- und Röstaromen aus dem Tonneau. Am Gaumen saftig und cremig zugleich, mit lebendiger Frische, die dem Holz elegant Paroli bietet. Der Ausbau im Fass bringt Schmelz und Würze, ohne die Frucht zu zähmen – alles bleibt schön animierend und ausgewogen. Ein moderner Charakterkopf mit Strahlkraft, der Lust auf den nächsten Schluck macht. Pippig, stilvoll und überraschend vielseitig – ein Wein, der Spaß macht und hängen bleibt.

Zutaten

Trauben, Konservierungsstoffe und Antioxidationsmittel: Sulfite, Stabilisatoren: Gummi arabicum, Carboxymethylcellulose, unter Schutzatmosphäre abgefüllt, Kohlendioxid, Enthält geringe Mengen von: Fett, gesättigte Fettsäuren, Eiweiß, Salz

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite

Nährwerte

Energie (kJ)	326kJ
Energie (kcal)	78kcal
Kohlenhydrate	1,5g

Zucker	0,5g



