



"Spur der Steine"

Georg Fogt

Alkoholgehalt	11,5 % vol
Allergene	enthält Sulfite
Ausbauart	Edelstahltank
Boden	Lössboden, Porphyerverwitterungsgestein
Farbe	weiß
Geschmack	trocken
Herkunftsland	Deutschland
Hersteller / Abfüller	Fogt, Schönborner Hof, 55576 Badenheim
Jahrgang	2025
Passt zu	Lachs, Waller, Karpfen roh, Muscheln roh, Huhn geschmort
Qualität	Deutscher Qualitätswein
Rebsorte(n)	RIVANER
Region	Rheinhessen
Restzucker	5,5 g / Liter
Säure	5,5 g / Liter
Vegan	Vegan
Verschlussart	Schraubverschluss
Warengruppe	Weißwein
genießen bis	2028
optimale Trinktemperatur	9°-11 °C
Produktnummer	7010301525

Haben Sie noch Fragen zu unseren Weinen?

Wir beraten Sie gerne! Tel: 06721-3 05 77 0