



# Vv White

**New Generation**  
2024

Die Cuvée aus Chardonnay und Goldmuskateller, zeigt sich in sattem Strohgelb mit leichten grünen Reflexen im Glas.

In der Nase besticht sofort das volle Bouquet aus Maracuja, Lychee und Ananas, unterlegt von einer zarten Muskataromatik.

Dieses Aromenspiel setzt sich saftig, frisch bis hin zum animierenden Abgang am Gaumen fort.

Sulfite enthalten.

TRENDY

## DETAILS



**ANBAU:** biologisch



**AUSBAU:** Im Edelstahltank vergoren.  
5 Monate Feinhefe Lagerung



**ALKOHOLGEHALT:** 12,5 %  
**SERVIERTEMPERATUR:** 8-10 °C

**TRINKTEMPERATUR:** 8-10 °C

**SÄURE:** 5,4 g/l

**RESTZUCKER:** 1,5 g/l



**SPEISEEMPFEHLUNG:** Sommerliche Gerichte, Grillen, Asiatische Speisen



**LAGERPOTENTIAL:** 3 Jahre



**SULFITE ENTHALTEN**