



7 + 7 = Der Wein

Rebe: 75% Gelber Muskateller & 25% Rivaner

Jahrgang: 2022

Riede: Sätzen, Feldsatz

Boden: Lehm, Löss

Ernte: 07/19.09.2022

Ausbau: Edelstahltank

Alkohol: 12,5 %vol

Abfüllung: Oktober 2022

Restzucker: 6,0 g/l

Allergene: enthält Sulfite

Säure: 5,9 g/l

Trinktemperatur: 10 – 12°C

Qualitätsstufe: LDW

Glas: schlankes WW Glas

Trinkreife: 2023-2024 bei optimaler Lagerung

Speisenempfehlung: Aperitif, helles Fleisch, Gemüse, Fisch, leichte Küche



Beschreibung: Ein Wein für Jedermann und Jederzeit. Der Vorbote des neuen Jahrganges präsentiert sich besonders frisch und fruchtig. In der Nase blumig und gelbfruchtig. Die ausgeprägte Säure macht ihn frisch und lebhaft und ist trotzdem sehr harmonisch am Gaumen.

Was ihr über 7 + 7 vielleicht noch wissen solltet...

7 + 7 läutet das neue Weinjahr ein. An ihm kann man schon sehr gut die Stilistik des neuen Jahrganges abschätzen. Es ist immer wieder spannend den ersten Wein nach einem Jahr Arbeit abzufüllen. Wie präsentiert er sich jetzt? Wie entwickelt er sich? Noch eine ganz wichtige Frage: Wie harmoniert er mit dem bevorstehenden Martinigangl????:-)