



7 + 7 = Der Wein

Rebe: Gemischter Satz

Jahrgang: 2025

Riede: Sätzen, Feldsatz

Ernte: 08.09.2025

Alkohol: 12,0 %vol

Restzucker: 7,3 g/l

Säure: 6,0 g/l

Qualitätsstufe: LDW

Boden: Lehm, Löss

Ausbau: Edelstahltank

Abfüllung: 10.03.2026

Allergene: enthält Sulfite

Trinktemperatur: 10 – 12°C

Glas: schlankes WW Glas

Brennwert: 307 kJ / 73 kcal in 100ml **Zutaten & Nährwerte:**

Trinkreife: 2025-2026 bei optimaler Lagerung

Speisempfehlung: 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 Martinigansl?????:-)

