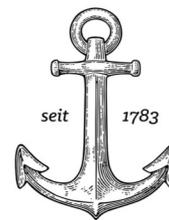


# SEE BRICH



Nr.: H007



## VIOGNIER

*trocken*

|                    |                               |                       |                    |
|--------------------|-------------------------------|-----------------------|--------------------|
| <b>LAGE:</b>       | <i>Nierstein, Rheinhessen</i> | <b>MENGE:</b>         | <i>0,75 l</i>      |
| <b>JAHRGANG:</b>   | <i>2022</i>                   | <b>ZUCKER:</b>        | <i>7,1 g/l</i>     |
| <b>REBSORTE:</b>   | <i>Viognier</i>               | <b>SÄURE:</b>         | <i>6,8 g/l</i>     |
| <b>GÜTEKLASSE:</b> | <i>Qualitätswein</i>          | <b>ALKOHOLGEHALT:</b> | <i>11,5 % vol.</i> |
| <b>GESCHMACK:</b>  | <i>trocken</i>                | <b>TRINKTEMP.:</b>    | <i>10-12°C</i>     |

### **BODENART:**

*Löß – Ein Boden mit hohem Humusgehalt und guter Wasserspeicherfähigkeit. Er ist sehr kalk- und nährstoffreich. Die Rebwurzeln können leicht und tief eindringen und erreichen so auch in trockenen Jahren ohne Probleme Wasser und Nährstoffe.*

### **WEINBESCHREIBUNG:**

*Leichter Pfirsich in der Nase, dazu würzige Noten von getrockneten Kräutern. Am Gaumen sehr weiche Säure mit einem herrlich cremigen Charakter.*

### **ESSENSEMPFEHLUNG:**

*aromatische Gemüseküche, scharfe Gerichte, Asiatische Küche, würziger Käse*

## FAMILIE.VERANKERT IN NIERSTEIN.

*Seebrich GbR, Schmiedgasse 3-5, D 55283 Nierstein, Rheinhessen, seebrich.de*

