

MEINKLANG



Demeter-Hof

Foam Somlo 2017

Entstanden:

Ungarn >
Somlo

Herkunft:

Vulkangesteinsböden mit
leichter Löss-Auflage.
35-60 Jahre alter Weingärten.

Charakterisiert:

Frisch, belebend, verspielt

Rebsorte:

60% Harslevelü, 40% Juhfark

Trinken & Lagern:

6-8°C
bis zu 2 Jahre

Kochen & Essen:

Lauchquiche mit Ziegenkäse,
frischen Kräutern und
geräuchertem Aal



Alkohol:

10.5 %vol

Säure:

5.9 g/l

Restzucker:

4.0 g/l

Gesamtschwefel:

15

Verschluss:

Kronkorken

Filtration:

Unfiltriert

Zugaben:

keine (vegan)

Verpackt:

0.75 l >
6 pro Karton >
19 pro Lage

Zertifiziert:

Demeter
Austria Bio Garantie