



DIE SCHWERT FÜHRERINNEN



GRAZIÉ 2021

BESCHREIBUNG

Im Glas helles Gelb mit einer intensiven Perlage.

In der Nase verspürt man Steinobst, Kräuter und Limette.

Am Gaumen fruchtig und fein prickelnd, elegante Weingartenpersisch Aromatik.

Durch die feinen Düfte ein interessanter Speisenbegleiter zu würzigen

Vorspeisen mit Fisch oder Rohschinken, aber auch zu Sushi oder zwischendurch.

Für Prickelndes muss es nicht immer einen Anlass geben:

Trinkspaß garantiert!

HERKUNFT | AUSBAU

Thermenregion

Ausgebaut im Edeltank

SERVIERVORSCHLAG

Tomaten- Mozzarella mit Basilikum Pesto

Lachsrolle mit Topfenkren

Bunter Salat mit Hühnerstreifen

Trinktemperatur: 06 – 08°C

ANALYSEWERTE

Alkoholgehalt: 12,5 vol%

Restzucker: extra dry

Säure: 6,4g



DIE SCHWERTFÜHRERINNEN

Hauptstraße 35 | A- 2504 Sooss | +43 660/ 565 454 3
weingut@schwertfuehrer.at | www.dieschwertfuehrerinnen.at