

Online Weinprobe 3 - Die verführerische Stephanie - Gläseraufstellblatt

1

2

3

Die Videos finden Sie
unter
www.online-weinprobe.com



**SPARKLING
Muskateller
trocken
Nr. 700**

Duft: Rose, Lichy, Stachelbeere,
Rote Johannisbeere
Geschmack: erfrischend, feine
Süße weich und schmeichlerisch
für den Gaumen.
Restsüße: 25 - 30 g/l
Säureeindruck:
niedrig

Genussempfehlung:
Ausschank an Hochzeiten,
Empfängen, Feierlichkeiten,
gemütliches Beisammensein,
Aperitif, zum Frühstück
Serviertemperatur: 5°C



**Edition
STEPHANIE
Weiss
Nr. xx-950
Kaiserstühler**

Duft: fruchtig, Zitrone,
Mango, Ananas
Geschmack: erfrischend,
dezent Süße mit leicht herbem
Charakter weich und
schmeichlerisch für den Gaumen.
Restsüße: 11,4 g/l
Säureeindruck: sehr niedrig

Genussempfehlung:
gemütliches Zusammensein,
Terrassenwein, Universalwein
für Feierlichkeiten,
Essensbegleiter für alle
Arten von Speisen!
Serviertemperatur: 5 °C



**Edition
STEPHANIE
Bouquet
Nr. xx-103
Ortswein: Endingen
Gewürztraminer**

Duft: Rose, Lichy, Stachelbeere
Geschmack: erfrischend, dezente
Süße mit leicht herbem Charakter
weich und schmeichlerisch für
den Gaumen.
Restsüße: 15,3 g/l
Säureeindruck: sehr niedrig

Genussempfehlung:
gemütliches Zusammensein,
Terrassenwein, Aperitif, Dessert
Serviertemperatur: 5 °C

Online Weinprobe 3 - Die verführerische Stephanie - Gläseraufstellblatt

4

Die Videos finden Sie unter
www.online-weinprobe.com

5

6

Viel Spaß!



**Edition
STEPHANIE Rosé**
Nr. xx-956
Kaiserstühler

Farbe: leuchtendes Rot
Duft: fruchtig, Erdbeere, Himbeere, Johannisbeere
Geschmack: erfrischend, dezente Süße mit leicht herbem Charakter weich und schmeichlerisch für den Gaumen.
Restsüße: 11,0 g/l
Säureeindruck: niedrig

Genussempfehlung:
gemütliches Zusammensein,
Terrassenwein, Universalwein
für Feierlichkeiten, Essensbegleiter
Serviertemperatur: 5 °C



**Edition
STEPHANIE
Blauer
Spätburgunder**
Nr. xx-936
Kaiserstühler

Farbe: Rubinrot
Duft: Dunkle Süßkirsche, Pflaume, Brombeere,
Geschmack: rund, weich, dezente Süße mit leicht herbem Charakter weich und schmeichlerisch für den Gaumen.
Restsüße: 16,5 g/l
Säureeindruck: sehr niedrig

Genussempfehlung:
gemütliches Zusammensein,
Terrassenwein, Universalwein für
Feierlichkeiten, Essensbegleiter
für alle Arten von Speisen!
Serviertemperatur: 16-22 °C



**TAGE wie DIESER
Faszination Noir**
*Auch trocken Genießer
lieben diesen Wein!*
Nr. 392 - Glas" kork"

Farbe: tiefdunkles Rot
Duft: Brombeere, Heidelbeere, Süßkirsche, dezente Vanille & Holznoten
Geschmack: vollmundiger Körper, samtige, den Gaumen auskleidende Tannine, schmeichlerische, nur unterschwellig merkbare Süße.
Restsüße: 15,4 g/l
Säureeindruck: niedrig

Genussempfehlung:
gemütliches Zusammensein,
Terrassenwein, Universalwein für
Feierlichkeiten, Essensbegleiter
für alle Arten von Speisen!
Serviertemperatur: 16-22 °C