



Wolfspakt Cuvée Rosé

Weingut: Christian Nett, Pfalz

Jahrgang: 2024

Qualitätsstufe: Deutscher Qualitätswein (QbA), Pfalz

Geschmack: feinherb

Rebsorte: Dornfelder, Cabernet Cubin und Spätburgunder

Ausbau: Edelstahl

Analysewerte:

Restsüße: 13,3 g/L **Säure:** 6,1 g/L **Alkohol:** 12,0 % Vol.

Trinktemperatur: 10 bis 12 °C

Lagerfähigkeit: 2-3 Jahre

Verpackung: 0,75l – GTIN 4 260 613 395 382



Charakter: guter Trinkfluss und -genuss, wo Erdbeere auf Limette trifft

Moment: Wenn man mit seinem Rudel am Pool oder auf Terrasse den Tag ausklingen lässt

Essen: Feta-Wassermelonen-Salat, leichtes Sommerfood



Eine Marke der Food Love Brands GmbH, Gymnasialstraße 14, D-66606 St. Wendel

<https://www.wolfspakt-weine.de/>