



Wolfspakt Cuvée Weiß

Weingut: Christian Nett, Pfalz

Jahrgang: 2024

Qualitätsstufe: Deutscher Qualitätswein (QbA), Pfalz

Geschmack: feinherb

Rebsorte: Müller-Thurgau, Auxerrois, Muskateller und Scheurebe
(kann weitere Rebsorten enthalten)

Ausbau: Edelstahl

Analysewerte:

Restsüße: 10,8 g/L

Säure: 6,4 g/L

Alkohol: 12,0 % Vol.

Trinktemperatur: 10 bis 12 °C

Lagerfähigkeit: 3-5 Jahre

Verpackung: 0,75l – GTIN 4 260 613 395 368



Charakter: für jeden Anlass, ansprechende Fruchtaromen
nach Maracuja und Quitte

Moment: Die ideale Pulle, wenn man nachts mit dem Party-
Rudel um die Häuser zieht

Essen: Asiatisch oder wild-bunte Salat-Bowl mit Topping

