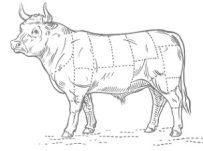


METZGER



Nr. 044

2022

Wechselspiel

restsüß

Scheurebe und Riesling in idealem Zusammenspiel! Von beiden Sorten nur das Beste! Feinste Würze und Frucht von Scheurebe, lebendige Säure und Komplexität des Rieslings. Ein gutes Rezept für einen fruchtsüßen Weißwein für die warmen Tage!

| | |
|-----------|------------|
| Füllmenge | 750 ml |
| Alkohol | 10,5 % vol |
| Restsüße | 23,8 g/l |
| Säure | 6,3 g/l |

Uli Metzger

Langgasse 32-34 · 67269 Grünstadt-Asselheim
Tel. 0 63 59 - 53 35 · Fax 0 63 59 - 8 32 18
info@weinmetzger.de · www.weinmetzger.de

Unsere Weine sind in
3 Kategorien eingeteilt:

- Ⓐ Filet
- Ⓑ Pastorenstück
- Ⓒ Flanke