



Seyval Blanc Schaffhausen

Sélection 75cl














75 cl

 CH - Thayngen, Rüdlingen und Stein am Rhein, Schaffhausen - 2024

 GVS Weine AG

Helles Gold. Jugendliche Frucht, grüne Banane, Ananas. Cremiger Körper, geschmeidig mit feinem Aroma und guter Säurestruktur.

	Traubensorte	Seyval Blanc
	Herkunft	Thayngen, Rüdlingen und Stein am Rhein, Schaffhausen
	Produzent	GVS Weine AG
	Vinifikation	Schonende Ganztraubenpressung, Teilmenge 3 Monate im 800 Liter Fass ausgebaut
	Charakter	Helles Gold. Jugendliche Frucht, grüne Banane, Ananas. Cremiger Körper, geschmeidig mit feinem Aroma und guter Säurestruktur.
	Passt zu	Fischgerichten, Vorspeisen, Fondue & Raclette
	Trinkempfehlung	3-4 Jahre / 10°C
	Artikel Nr.	5038/24
	Inhalt	75 cl
	Jahrgang	2024
	Weintyp	Weissweine