



Schaffhausen Federweiss Classic

75 cl














75 cl

 CH - Schaffhausen - 2025

 GVS Weine AG

Blasses Roségold. In der Nase entfalten sich herrlich frische Fruchtaromen von weissem Pfirsich, Himbeere und Erdbeere, untermalt von einem feinen Hauch Birne. Am Gaumen überzeugt der Federweisse bereits beim ersten Schluck mit einer beeindruckenden Balance zwischen Süsse, Säure und zarter Fülle. Diese harmonische Leichtigkeit verleiht ihm eine animierende Trinkigkeit, die unmittelbar Lust auf den nächsten Schluck macht.

	Traubensorte	Blauburgunder
	Herkunft	Schaffhausen
	Produzent	GVS Weine AG
	Vinifikation	Direktpressung der Blauburgundertrauben, gefolgt von einer kühlen Vergärung und dem anschliessenden Ausbau im Stahltank.
	Charakter	Blasses Roségold. In der Nase entfalten sich herrlich frische Fruchtaromen von weissem Pfirsich, Himbeere und Erdbeere, untermalt von einem feinen Hauch Birne. Am Gaumen überzeugt der Federweisse bereits beim ersten Schluck mit einer beeindruckenden Balance zwischen Süsse, Säure und zarter Fülle. Diese harmonische Leichtigkeit verleiht ihm eine animierende Trinkigkeit, die unmittelbar Lust auf den nächsten Schluck macht.
	Passt zu	Asiatischen Gerichten, Sushi, Chäsplättli, Pollo Fino und Moussaka
	Trinkempfehlung	2-3 Jahre / 8°C
	Artikel Nr.	51082/25
	Inhalt	75 cl
	Jahrgang	2025
	Weintyp	Weissweine