



## 7 + 7 = Der Wein

**Rebe:** 83% Gemischter Satz & 17% Gelber Muskateller

**Jahrgang:** 2023

**Riede:** Sätzen, Feldsatz

**Boden:** Lehm, Löss

**Ernte:** 19/27.09.2023

**Ausbau:** Edelstahltank

**Alkohol:** 12,2 %vol

**Abfüllung:** 24.10.2023

**Restzucker:** 6,2 g/l

**Allergene:** enthält Sulfite

**Säure:** 6,6 g/l

**Trinktemperatur:** 10 – 12°C

**Qualitätsstufe:** LDW

**Glas:** schlankes WW Glas

Brennwert: 306 kJ / 73 kcal in 100ml **Zutaten & Nährwerte:**



**Trinkreife:** 2024-2025 bei optimaler Lagerung



**Speisenempfehlung:** Aperitif, helles Fleisch, Gemüse, Fisch, leichte Küche

**Beschreibung:** Ein Wein für Jedermann und Jederzeit. Der Vorbote des neuen Jahrganges präsentiert sich besonders frisch und fruchtig. In der Nase blumig und gelbfruchtig. Die ausgeprägte Säure macht ihn frisch und lebhaft und ist trotzdem sehr harmonisch am Gaumen.

### Was ihr über 7 + 7 vielleicht noch wissen solltet...

7 + 7 läutet das neue Weinjahr ein. An ihm kann man schon sehr gut die Stilistik des neuen Jahrganges abschätzen. Es ist immer wieder spannend den ersten Wein nach einem Jahr Arbeit abzufüllen. Wie präsentiert er sich jetzt? Wie entwickelt er sich? Noch eine ganz wichtige Frage: Wie harmoniert er mit dem bevorstehenden Martinigansl????:-)