



Vrede en Lust Viognier 2023



- **Fruchtige Aromen von Pfirsich, Aprikose und Zitrus**
- **Harmonisch, elegant und in Eiche gereift**
- **Ideal zu Fisch, Geflügel oder cremiger Pasta**

WEIN IM DETAIL

| | |
|--------------------------------|---|
| Artikel-Nr. | VEL-182023 |
| Jahrgang | 2023 |
| Weingut | Vrede en Lust |
| Rebsorten | Viognier |
| Verschluss | Schraubverschluss |
| Anbaugebiet | Western Cape |
| Füllmenge | 0,75 l |
| Alkoholgehalt | 13,5 % Vol. |
| Säuregehalt | 5,9 g/l |
| Restzucker | 2,5 g/l |
| Im Keller | Reife 8-9 Monate in französischer und ungarischer Eiche. |
| Trinktemperatur | 8-12 °C |
| Best Before | 2028 |
| Allergene | "Enthält Sulfite" |
| Hersteller | Vrede en Lust, Intersection R45 and Simondium-Klapmuts Roads, 7670 Simondium, Südafrika |
| Importeur | CAPREO GmbH- Gildeweg 10- 46562 Voerde- Deutschland |
| Lebensmittelunternehmer | CAPREO GmbH, Gildeweg 10, 46562 Voerde, Deutschland |

AUSZEICHNUNGEN

Jg. 2021 Veritas Silver Outstanding

PASST ZU

