

STREHN ULTRAVIOLET 2024 BURGENLAND BIO 13.5° 75CL



75cl

Marke

Strehn

Alkoholgehalt

13.5 %

Herstellungsprozess

Der Herstellungsprozess des Strehn Ultraviolet Burgenland umfasst die selektive Traubenernte, gefolgt von einer schonenden Pressung, um die charakteristischen Aromen zu extrahieren. Nach einer kontrollierten Fermentation reift der Wein unter optimalen Bedingungen, wodurch die komplexen Geschmacksnuancen zur Entfaltung kommen.

Temperatur

8 °C - 10 °C

Trinkreife

2030

29.90

(inkl. MwSt.)