



WEINGUT  
EUGEN MÜLLER  
FORST

## WEININFO



### 2018 HOCH DREI

Rebsorte:	Grauburgunder, Sauvignon Blanc & Riesling
Güteklasse:	QbA
Geschmacksrichtung:	trocken
Vorhandener Alkohol:	12,0 % vol.
Fruchtsüße:	6,0 g/L
Fruchtsäure:	6,0 g/L

### DER WEIN

---

Unser neuer Hoch Drei ist ein Dreiklang aus Grauburgunder und Sauvignon Blanc mit einem Hauch Riesling. Er tritt damit in die Fußstapfen unseres BLIND DATES.

Er ist ein erfrischender und lebendiger Begleiter zu vielen Anlässen und passt hervorragend zu leichten Geflügel- und Gemüsegerichten!

Empfohlene Trinktemperatur: 9 – 11 °C