



WEINGUT
EUGEN MÜLLER
FORST

WEININFO



2019 HOCH DREI

Rebsorte:	Grauburgunder, Sauvignon Blanc & Riesling
Güteklasse:	QbA
Geschmacksrichtung:	trocken
Vorhandener Alkohol:	12,0 % vol.
Fruchtsüße:	6,0 g/L
Fruchtsäure:	6,8 g/L

DER WEIN

Unser neuer Hoch Drei ist ein Dreiklang aus Grauburgunder und Sauvignon Blanc mit einem Hauch Riesling.

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

Empfohlene Trinktemperatur: 9 – 11 °C