Mosel – osé Langen Erben. Mosel.

Osé, ein Rosé für Profis. Frisch, leicht und mineralisch. Aromen von Mandel, Walderdbeeren, Holunderabrieb, unreifen Zwetschgen und feinen Gewürzen. Ein wunderbarer Apero, Begleiter zur leichten Sommerküche und eine Wein zum Nachdenken und Träumen.

Name	*Mosel – osé*
Jahrgang	*2020*
Weingut	*Langen Erben*
Land	*Deutschland*
Anbaugebiet	*Mosel*
Rebsorte	*46% Dornfelder, 31% Müller-Thurgau, 23% Riesling*
Ausbau	*Sponti, 10 Monate auf der Feinhefe im Edelstahl*
Lagerfähig	*8 Jahre*
Alc	*10.07*
Zucker	*4.10*
Säure	*5.80*
Flaschen-volumen	*0.75L*
Produktion	*Fl.*

ahwas
Wintersteinstr. 21 / 10587 Berlin
T +49 30 220117980 / F +49 30 5551 4378
info@ahwas.de / www.ahwas.de

Inhaber: Arlo Hentschel
Bankverbindung: Commerzbank Berlin
IBAN DE42 1004 0000 0500 152400 / BIC COBADEBBXXX
Umsatzsteuer-ID: DE813742598