

Vin fra Danmark
Regional vin Fyn BGB



Fremstillet og tappet af
Vrangbækgaard Vin Aps, 5883 Oure
CVR nummer: 42389285
www.vrangbaekgaard.dk

Lot nr: 23-08.
Indeholder sulfitter
Energiindhold: E 280 kJ / 67 kCal

Næringsindhold og ingrediensliste:



Indhold: 75 cl

11,7%
vol. alkohol

Læs mere om Fremtids Vine



Fynsk forår
2023

Mousserende hvidvin - Naturlig tør



VRANGBÆKGAARD VIN

Læs mere om Vrangbækgaard



Fynsk forår 2023

Flaskegæret vin af økologiske druer:
Solaris, Hibernal,
Souvignir Gris, Muscaris

En festlig mousserende hvidvin.
Fremstillet ved »méthod traditional«.
Lagret min. 12 måneder på gæren.

Vinen er naturligt tør (0 g/l),
Med en liflig lethed og en forførende
duft af æbleblomster og citrus.

Servering: 5°C

Bæredygtig dansk vin

Vin fra Danmark
Regional vin Fyn BGB



Fremstillet og tappet af
Vrangbækgaard Vin Aps, 5883 Oure
CVR nummer: 42389285
www.vrangbaekgaard.dk

Lot nr: 23-08.
Indeholder sulfitter
Energiindhold: E 280 kJ / 67 kCal

Næringsindhold og ingrediensliste:



Indhold: 75 cl

11,7%
vol. alkohol

Læs mere om Fremtids Vine



Fynsk forår
2023

Mousserende hvidvin - Naturlig tør



VRANGBÆKGAARD VIN

Læs mere om Vrangbækgaard



Fynsk forår 2023

Flaskegæret vin af økologiske druer:
Solaris, Hibernal,
Souvignir Gris, Muscaris

En festlig mousserende hvidvin.
Fremstillet ved »méthod traditional«.
Lagret min. 12 måneder på gæren.

Vinen er naturligt tør (0 g/l),
Med en liflig lethed og en forførende
duft af æbleblomster og citrus.

Servering: 5°C

Bæredygtig dansk vin

Vin fra Danmark
Regional vin Fyn BGB



Fremstillet og tappet af
Vrangbækgaard Vin Aps, 5883 Oure
CVR nummer: 42389285
www.vrangbaekgaard.dk

Lot nr: 23-08.
Indeholder sulfitter
Energiindhold: E 280 kJ / 67 kCal

Næringsindhold og ingrediensliste:



Indhold: 75 cl

11,7%
vol. alkohol

Læs mere om Fremtids Vine



Fynsk forår
2023

Mousserende hvidvin - Naturlig tør



VRANGBÆKGAARD VIN

Læs mere om Vrangbækgaard



Fynsk forår 2023

Flaskegæret vin af økologiske druer:
Solaris, Hibernal,
Souvignir Gris, Muscaris

En festlig mousserende hvidvin.
Fremstillet ved »méthod traditional«.
Lagret min. 12 måneder på gæren.

Vinen er naturligt tør (0 g/l),
Med en liflig lethed og en forførende
duft af æbleblomster og citrus.

Servering: 5°C

Bæredygtig dansk vin