EXPERTISE

EINBLICK GRAUBURGUNDER

JAHRGANG:	2025
GESCHMACK:	trocken
QUALITÄTSSTUFE:	Kabinett
OPTIMALE TRINKTEMPERATUR:	10 - 12 °C
ALKOHOL:	13,00 %vol.
RESTZUCKER:	5,70 g/L
SÄURE:	6,10 g/L
ARTIKELNUMMER:	2507
EAN:	4011993237515

BESCHREIBUNG

Der Grauburgunder verdankt seine leichte, mineralische Würze den Urgesteinverwitterungsböden, welche dem als kräftig und körperreich bekannten Wein eine Schlankheit und Rasse verleiht, die ihn zu einem vielseitigen Essensbegleiter macht.

CHARAKTERISTIK

Dichtes Zartgelb schimmert aus dem Glase.
Vollreife Noten von Birne, Apfel und Quitte offenbart dieser Wein in klarster Weise, mit einem eleganten Abgang.
Das allround Talent zu jeder Speise.

PASST ZU

Geflügel gegrillt und gebraten, Fisch geräuchert und gebacken, Geschnetzeltes von Rind und Kalb, Fleischpasteten

Bestandteil der Digitalen Weinprobe