



EXPERTISE

WEITBLICK GRAUBURGUNDER RÉSERVE

JAHRGANG:	2018
GESCHMACK:	trocken
QUALITÄTSSTUFE:	Qualitätswein
OPTIMALE TRINKTEMPERATUR:	10 - 12 °C
ALKOHOL:	14,50 %vol.
RESTZUCKER:	6,00 g/L
SÄURE:	5,60 g/L
ARTIKELNUMMER:	2797
EAN:	4011993279713



BESCHREIBUNG

Aus unseren ausgesuchten WEITBLICK Rebanlagen. Angekommen am höchsten Punkt. Ein trockener vollmundiger Weißwein aus dem Barrique. Extreme Ertragsreduzierung. Schonende Kelterung und lange Lagerung. Mit viel WEITBLICK hat unser Kellermeister Michael Huber diesen Grauburgunder Réserve vinifiziert. 4 Jahre Lagerung im Barrique Fass und 1 Jahr im Edelstahl.

CHARAKTERISTIK

Im Vordergrund spielerische Fruchtigkeit, harmonisch eingebundene Holznuancen von der Lagerung im Barriquefass. Im Nachgang wunderbar cremig, vollmundig und langanhaltend. So schmeckt Grauburgunder der Spitzenklasse.

PASST ZU

Zarte Wildgerichte mit Kräuterkruste, kräftig gewürzte Fischgerichte.