EXPERTISE

AUSBLICK GRAUBURGUNDER

JAHRGANG:	2023
QUALITÄTSSTUFE:	Spätlese
GESCHMACK:	trocken
OPTIMALE TRINKTEMPERATUR:	10 - 12 °C
ALKOHOL:	14,00 %vol.
RESTZUCKER:	2,40 g/L
SÄURE:	5,50 g/L
ARTIKELNUMMER:	2717
EAN:	4011993277511

BESCHREIBUNG

Grauer Burgunder ist eine herzhafte Rebsorte mit viel Kraft und Fülle, die bei diesem Wein mit der Reife im Eichenfass unterstützt wird und optimal zur Geltung kommt.

CHARAKTERISTIK

Eine satte Farbe mit goldenen Reflexen strahlt aus dem Glas. Vollmundig, mineralisch, untermalt von leichten Vanille- und kernigen Holznuancen. Vollreife Noten von Apfel und Birne offenbart dieser Wein in klarster Weise, mit einem eleganten Abgang.
Das Allround-Talent zu jeder Speise.

PASST ZU

Hauptgängen mit Rindfleisch, Wachtelbrust, Kalbsbäckchen, Lammrücken oder einfach als Begleiter vor dem Kaminfeuer für Freunde trockener, kräftiger Weißweine.