WEINMANUFAKTUR
GENGENBACH · OFFENBURG

EXPERTISE

FESSENBACHER
# GRAUER BURGUNDER
## trocken




| | |
|---|---|
| Jahrgang: | 2022 |
| Qualitätsstufe: | Kabinett |
| Rebsorte: | Grauer Burgunder |
| Alkohol: | 12,5 Vol. % |
| Säure: | 6,3 g/Ltr. |
| Restsüße: | 6,8 g/Ltr. |
| Inhalt: | 0,75 l |
| Lagerfähigkeit: | 2 Jahre |
| Prämierung: | Gold Landesweinprämierung |
| Artikelnummer: | 400510 |

### Allgemein:
In der Nase zeigt dieser Wein angenehme Aromen von Honigmelone, Pfirsich und reifem Apfel. Im Mund entfaltet sich die volle Fruchtaromatik wobei Aromen von Banane deutlich in Vordergrund treten. Die feine Cremigkeit und die Leichtigkeit mit welcher dieser Grauburgunder auftritt machen Lust auf mehr.

### Besonderheit:
Der Adler ist das Symbol unserer Weinmanufaktur. Als Wappentier der Stadt Gengenbach steht er für die Weinbautradition seit 888. Sortentypisch ausgebaut, mit viel Liebe zum Deatil, ist dieser Wein ein klassischer Vertreter seiner Sorte.

### Speiseempfehlung:
Passend zu mildem Käse, kurzgebratenes Kalb, Grillfleisch und Garnelen.

### Empfohlene Trinktemperatur:

Weinmanufaktur Gengenbach-Offenburg eG
Am Winzerkeller 2 · 77723 Gengenbach · Tel. +49 (0)7803 96580
info@weinmanufaktur-gengenbach.de · www.weinmanufaktur-gengenbach.de

WEINMANUFAKTUR
GENGENBACH · OFFENBURG

8-10 °C

Weinmanufaktur Gengenbach-Offenburg eG
Am Winzerkeller 2 · 77723 Gengenbach · Tel. +49 (0)7803 96580
info@weinmanufaktur-gengenbach.de · www.weinmanufaktur-gengenbach.de