WEINMANUFAKTUR
GENGENBACH · OFFENBURG

EXPERTISE

GRAUER BURGUNDER

trocken

Jahrgang:	2020
Qualitätsstufe:	Deutscher Sekt b.A.
Rebsorte:	Grauer Burgunder
Alkohol:	12,5 Vol. %
Säure:	6,2 g/Ltr.
Restsüße:	24,1 g/Ltr.
Inhalt:	0,75 l
Lagerfähigkeit:	2 Jahre
Artikelnummer:	490506

Allgemein:

Feine Perlage, Aromen von gelben Früchten und Mandeln, Vollmundig und harmonisch.

Besonderheit:

Bitte beachten Sie auch unsere Kartonangebote in der Kategorie "Alle Angebote"!

Speiseempfehlung:

Aperitif

Empfohlene Trinktemperatur:

6-8 °C

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