WEINMANUFAKTUR
GENGENBACH · OFFENBURG

EXPERTISE

ZELLER ABTSBERG

GRAUBURGUNDER

trocken

Jahrgang:	2023
Qualitätsstufe:	Kabinett
Rebsorte:	Grauer Burgunder
Alkohol:	12,5 Vol. %
Säure:	5,6 g/Ltr.
Restsüße:	5,2 g/Ltr.
Inhalt:	0,75 l
Lagerfähigkeit:	2 Jahre
Prämierung:	Gold Landesweinprämierung
Artikelnummer:	041316

Allgemein:

Fruchtig mit Zitrusnoten, cremig, elegant

Speiseempfehlung:

Reifer Weichkäse, kurzgebratenes Lamm, kräftige Fisch

Empfohlene Trinktemperatur:

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