

EXPERTISE

GRAUER BURGUNDER

trocken

Jahrgang:	2024
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Rebsorte:	Grauer Burgunder
Alkohol:	12,5 Vol. %
Säure:	6,0 g/Ltr.
Restsüße:	3,1 g/Ltr.
Inhalt:	0,75 l
Lagerfähigkeit:	5 Jahre
Prämierung:	Gold Badischer Weinbauverband
Artikelnummer:	223000



Allgemein:

Aus selektionierten Rebstöcken früh und kühl am Morgen von Hand gelesen, 24 Stunden Maischestandzeit, schonend abgepresst, Lagerung im Tonneaux, langes Hefelager.{{br}}Korpulenter und cremiger Weißwein aus unseren besten Lagen.{{br}}Feinfruchtige Aromen von Honigmelone und Aprikose überwiegen. Begleitend entdecken Sie auch Krustentöne eines frischen Holzofenbrot.

Speiseempfehlung:

Genießen Sie diesen Wein zu Forelle und Meeresfrüchten. Weißes Kalbfleisch mit milden Soßen oder eine vegetarische Brotzeit sind ebenfalls beliebt.

Empfohlene Trinktemperatur:

8-10 °C