WEINMANUFAKTUR
GENGENBACH · OFFENBURG

EXPERTISE

GRAUER BURGUNDER
trocken

Jahrgang:	2023
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Rebsorte:	Grauer Burgunder
Alkohol:	12,5 Vol. %
Säure:	6,2 g/Ltr.
Restsüße:	5,5 g/Ltr.
Inhalt:	0,75 l
Lagerfähigkeit:	1 Jahre
Prämierung:	Gold Landesweinprämierung
Artikelnummer:	941216

Allgemein:
Ein schöner vollmundiger Grauer Burgunder mit klassischen Noten von reifen Früchten wie Pfirsich, Apfel und Mango, unterstützt durch das feine Säurespiel, was dem Wein seine Frische verleiht und etwas an eine frisch aufgeschnittene Grapefruit erinnert. {{br}}{{br}}Bitte beachten Sie unser aktuelles Angebot bei Kauf von 6 Flaschen unter Artikelnummer 99941216!

Speiseempfehlung:
Milder Käse, kurzgebratenes Geflügel, Spargel

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