WEINMANUFAKTUR
GENGENBACH · OFFENBURG

EXPERTISE

GRAUER BURGUNDER

trocken



Jahrgang:	2022
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Rebsorte:	Grauer Burgunder
Alkohol:	13,5 Vol. %
Säure:	5,6 g/Ltr.
Restsüße:	3,6 g/Ltr.
Inhalt:	0,75 l
Lagerfähigkeit:	3 Jahre
Prämierung:	Silber Landesweinprämierung
Artikelnummer:	223000

Allgemein:

Korpulenter und cremiger Weißwein aus unseren besten Lagen.{{br}}Feinfruchtige Aromen von Honigmelone und Aprikose überwiegen und werden dezent von Krustentönen frisch gebackenem Holzofenbrotes begleitet.{{br}}

Speiseempfehlung:

Herzhafte Fleisch- und Fischgerichte, Kräftiger Käse

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