

# 2018 GRAUER BURGUNDER TROCKEN

12,0 % vol. ALC | 6,0 g/L RS | 6,0 g/L SÄURE

K  
·  
WE  
CHS  
LER  
·

|                       |  |
|-----------------------|--|
| <b>KLASSIFIKATION</b> | Changes  |
| <b>REBSORTE</b>       | Grauburgunder  |
| <b>WEINBERG</b>       | Westhofener Benn, Westhofener Steingrube   |
| <b>BODEN</b>          | Löss-Lehm, Kalkmergel  |
| <b>HANDWERK</b>       | Edelstahl  |
| <b>VERKOSTUNG</b>     | <p>18 Stunden Maischestandzeit und der Ausbau im Edelstahl verleihen diesem Wein ein Aroma von leicht rötlicher Frucht in der Nase.</p> <p>Gelbe Birnen und würziger Schmelz machen ihn zu einem echten Allround-Talent. Zusammen mit hellem Fleisch, Gemüse oder einfach so zum Trinken - lecker!</p> |

