

# 2019 GRAUER BURGUNDER TROCKEN

12,5 % vol. ALC | 1,0 g/L RS | 6,5 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. Gelbe Birnen und würziger Schmelz machen ihn zu einem echten Allround-Talent. Zusammen mit hellem Fleisch, Gemüse oder einfach so zum Trinken - lecker!</p> <p>"Etwas nussiger Duft mit zurückhaltenden, klaren Kernobstaromen sowie getrocknet-pflanzlichen und mineralischen Spuren. Herbe, sehr helle, zurückhaltende Frucht, vollkommen trocken, hefige, nussige und leicht pflanzliche Töne, kreative Noten am Gaumen, etwas Griff, gewisse Nachhaltigkeit, guter bis sehr guter Abgang mit Biss." Marcus Hofschuster for Wein Plus</p>
<b>BEWERTUNGEN</b>	86 Pts - Wein Plus