

2022 GRAUER BURGUNDER TROCKEN

12,5 % vol. ALC | 0,6 g/L RS | 6,4 g/L SÄURE

K
·
WE
CHS
LER
·

KLASSIFIKATION	Fan Base
REBSORTE	Grauburgunder
WEINBERG	Westhofener Benn, Westhofener Steingrube
BODEN	Löss-Lehm, Kalkmergel
HANDWERK	Edelstahl
VERKOSTUNG	<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>

