



## Weinexpertise



### AM HEIDENGRABEN

Wein enthält Sulfite, Verschlussart: Naturkorken

Artikel:	486-16
Gebinde:	0.75 Ltr.
Jahrgang:	2016
Ort/Lage:	`Heidegraben`
Rebsorte:	Grauburgunder
Qualitätsstufe:	QBA
Geschmacksrichtung:	trocken
Besonderheiten:	Herber pflanzlicher Duft mit gelbfruchtigen und leicht nussigen Tönen. Im Mund geschliffe, trockene Frucht, mineralische und nussige Aromen, kräftige, klare Art mit langem Nachhall.
Auszeichnung:	Goldene Kammerpreismünze 2017
Auslobung:	Herber pflanzlicher Duft mit gelbfruchtigen und leicht nussigen Tönen. Im Mund geschliffe, trockene Frucht, mineralische und nussige Aromen, kräftige, klare Art mit langem Nachhall.
Speiseempfehlung:	zu kräftigem Seefisch, zum Lammrücken mit Kräuterkruste, zu Schweinefilet in Blätterteig, zu Tafelspitz mit Kartoffel-Petersiliensossereifem Weichkäse
Trinktemperatur:	12°
Alkohol:	13,49 %Vol.
Restzucker:	5,6 g/l
Säure:	6,4 g/l

\*Die analytischen Werte sind ca-Werte und können sich bei Nachfüllung leicht verändern.