W e i n e x p e r t i s e

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

Weingut Georg Naegele Schloßbergkellerei GmbH&CoKG, Schloßstrasse 27-29, 67434 Hambach/Weinstrasse
Telefon: 06321-2880 - Telefax: 06321-30708 - info@naegele-wein.de

W e i n e x p e r t i s e



2022 Grauburgunder trocken

Wein enthält Sulfite, Verschlussart: Drehverschluss

Artikel:	265-22
Gebinde:	0.75 Ltr.
Land/Anbaugebiet:	Pfalz
Jahrgang:	2022
Ort/Lage:	Hambach
Boden:	Grauburgunder
Rebsorte:	Grauburgunder
Qualitätsstufe:	QBA
Geschmacksrichtung:	trocken
Besonderheiten:	Anfang des 18. Jahrhunderts durch den Kaufmann Johann Seger Ruland aus Speyer entdeckte Rebsorte, erfreut sich diese heutzutage weltweit steigender Beliebtheit. In Deutschland weiterhin als Ruländer, ist diese international als Pinot Gris (frz.) und Pinot Grigio (ital.) bekannt.
Auszeichnung:	Goldene Kammerpreismünze 2023
Auslobung:	Feiner Duft nach gelben Früchten, wie Birne, Mirabelle und einem Hauch Quitte. Am Gaumen frisch und gehaltvoll, mit milder und harmonisch eingebundener Säurestruktur.
Speiseempfehlung:	Vielseitiger Begleiter zu Kalb und Geflügel, ebenso zu Quiche und vegetarischen Gerichten.
Trinktemperatur:	10-12
Alkohol:	12,48 %Vol.
Restzucker:	3,1 g/l
Säure:	6,1 g/l

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

Weingut Georg Naegele Schloßbergkellerei GmbH&CoKG, Schloßstrasse 27-29, 67434 Hambach/Weinstrasse
Telefon: 06321-2880 - Telefax: 06321-30708 - info@naegele-wein.de