



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.



Weinexpertise



AM HEIDENGRABEN

Wein enthält Sulfite, Verschlussart: Naturkorken

| | |
|---------------------|---|
| Artikel: | 486-22 |
| Gebinde: | 0.75 Ltr. |
| Land/Anbaugebiet: | Pfalz |
| Jahrgang: | 2022 |
| Ort/Lage: | Hambacher Römerbrunnen |
| Boden: | Grauburgunder `AM HEIDENGRABEN` |
| 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. |
| Auslobung: | Ausgeprägte Fruchtnoten, erinnernd an frische, gelbe Früchte wie Birne, Mirabelle und etwas Quitte, sowie feine Aromen von gerösteten mandeln und Vanille. Am Gaumen zeigt sich seine dezent-gehaltvolle Art mit einer mild-harmonisch eingebundenen Säurestruktur. |
| Speiseempfehlung: | Vielseitiger Speisenbegleiter. Passt zu Salaten, Pasta, hellem Fleisch und Fisch sowie zu kalten und warmen Vorspeisen, Gebratenem und Gegrilltem. |
| Trinktemperatur: | 8-10 |
| Alkohol: | 13,01 %Vol. |
| Restzucker: | 5,6 g/l |
| Säure: | 6,2 g/l |

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