



Weinexpertise



2018 Grauburgunder trocken

Wein enthält Sulfite, Verschlussart: Drehverschluss

Artikel:	265-18
Gebinde:	0.75 Ltr.
Land/Anbaugebiet:	Pfalz
Jahrgang:	2018
Ort/Lage:	Hambach
Rebsorte:	Grauburgunder
Qualitätsstufe:	QBA
Geschmacksrichtung:	trocken
Besonderheiten:	fruchtig, runder Burgunder. Duft nach Birne und Melone. Im Geschmack viel Saft und Fülle.
Auszeichnung:	Silberne Kammerpreismünze 2019
Speiseempfehlung:	Vielseitiger Begleiter zu Kalb und Geflügel, ebenso wie zu Gemüsequiche und vegetarischen Gerichten
Trinktemperatur:	10-12°C
Alkohol:	12,75 %Vol.
Restzucker:	5,3 g/l
Säure:	5,4 g/l

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