



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



2023 Grauburgunder trocken

Wein enthält Sulfite, Verschlussart: Drehverschluss

Artikel:	265-23
Gebinde:	0.75 Ltr.
Land/Anbaugebiet:	Pfalz
Jahrgang:	2023
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:	Silberne Kammerpreismünze 2024
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 wie zu Gemüsequiche und vegetarischen Gerichten
Trinktemperatur:	10-12°C
Alkohol:	13,11 %Vol.
Restzucker:	5,3 g/l
Säure:	5,9 g/l

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