

WEINEXPERTISE

JAHRGANG:	2018
NAME:	Grauburgunder
QUALITÄTSSTUFE:	Kabinett
GESCHMACK:	trocken
ALKOHOL:	13,5 Vol. %
SÄURE:	5,8 g/Ltr.
RESTZUCKER:	7,3 g/Ltr.
FLASCHENINHALT:	0,75 Liter
ANBAUREGION:	Baden/Ortenau
ERZEUGER:	Alde Gott Winzer Schwarzwald eG, D-77887 Sasbachwalden
BODENART:	Granit- und Sandsteinverwitterungsböden
ARTIKELNUMMER:	2507
EAN:	4011993237515



BESCHREIBUNG:	Der Grauburgunder verdankt seine leichte, mineralische Würze den Urgesteinverwitterungsböden, welche dem als kräftig und körperreich bekannten Wein eine Schlankheit und Rasse verleiht, die ihn zu einem vielseitigen Essensbegleiter macht.
PASST ZU:	Geflügel gegrillt und gebraten, Fisch geräuchert und gebacken, Geschnetzeltes von Rind und Kalb, Fleischpasteten
TRINKTEMPERATUR:	10 - 12 °C
CHARAKTERISTIK:	Dichtes Zartgelb schimmert aus dem Glase. Vollreife Noten von Birne, Apfel und Quitte offenbart dieser Wein in klarster Weise, mit einem eleganten Abgang. Das allround Talent zu jeder Speise.