

WEINEXPERTISE

JAHRGANG:	2017
NAME:	Grauburgunder im Eichenfass gereift
QUALITÄTSSTUFE:	Spätlese
GESCHMACK:	trocken
ALKOHOL:	14,0 Vol. %
SÄURE:	6,0 g/Ltr.
RESTZUCKER:	1,0 g/Ltr.
FLASCHENINHALT:	0,75 Liter
ANBAUREGION:	Baden/Ortenau
ERZEUGER:	Alde Gott Winzer Schwarzwald eG, D-77887 Sasbachwalden
BODENART:	Granit- und Sandsteinverwitterungsböden
ARTIKELNUMMER:	2717
EAN:	4011993277511



BESCHREIBUNG:	Grauer Burgunder ist eine herzhaft Rebsorte mit viel Kraft und Fülle, die bei diesem Wein mit der Reife im Eichenfass unterstützt wird und optimal zur Geltung kommt.
PASST ZU:	Hauptgängen mit Rindfleisch, Wachtelbrust, Kalbsbäckchen, Lammrücken oder einfach als Begleiter vor dem Kaminfeuer für Freunde trockener, kräftiger Weißweine.
TRINKTEMPERATUR:	10 - 12 °C
CHARAKTERISTIK:	Eine satte Farbe mit goldenen Reflexen strahlen aus dem Glas. Vollmundig, mineralisch, untermalt von leichtem Vanille und kernigen Holznuancen. Vollreife Noten von Apfel und Birne offenbart dieser Wein in klarster Weise, mit einem eleganten Abgang. Das Allround-Talent zu jeder Speise.