

WEINEXPERTISE

JAHRGANG:	2018
NAME:	WEITBLICK Grauburgunder
GESCHMACK:	trocken
ALKOHOL:	15,0 Vol. %
SÄURE:	5,2 g/Ltr.
RESTZUCKER:	6,6 g/Ltr.
FLASCHENINHALT:	0,75 Liter
ANBAUREGION:	Baden/Ortenau
ERZEUGER:	Alde Gott Winzer Schwarzwald eG, D-77887 Sasbachwalden
BODENART:	Granit- und Sandsteinverwitterungsböden
ARTIKELNUMMER:	2787
EAN:	4011993278716



BESCHREIBUNG:	Aus Rebflächen älterer Weinbergslagen mit niedrigen Erträgen erhalten wir optimale Trauben für einen besonderen Wein. Diese Trauben nehmen mehr Mineralität und Aromen von den Böden auf durch die tiefere Verwurzelung der Rebstöcke und durch die Ertragsreduzierung. Unser Kellermeister Michael Huber und sein Team vinifizieren mit viel Leidenschaft Weine von höchstem Niveau.
PASST ZU:	kräftige Fischgerichte, Bratengerichte, Lammrücken mit Kräuterkruste und zu Käsevariationen ebenso ideal.
TRINKTEMPERATUR:	10 - 12 °C
CHARAKTERISTIK:	Rauchige Aromen umströmen die Nase. Im Abgang eine sehr dichte Struktur. Dieser Grauburgunder zeigt im Duft spielerische Fruchtigkeit, im Gaumen leichte Nusstöne mit ideal eingebundenen Holznuancen (vom Ausbau im Barrique). Ein kraftvoller, körperreicher Weißwein. Auszeichnungen: GOLD in der Landesweinprämierung, SILBER in der Bundesweinprämierung