



Grauer Burgunder "Hf"

Art.-Nr.: 203

Kategorie	Bestweite
Rebsorten	Grauer Burgunder
Herkunft	Deutschland
Anbauregion	Baden
Jahrgang	2020
Geschmacksrichtung	trocken
Qualitätsstufe	Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (Q.b.A)
Bio zertifiziert	Ja (DE-ÖKO-039)
Flaschengröße	0,75 l
Alkoholgehalt	13,0 % Vol.

Beschreibung

Der beste Grauburgunder des Betriebes. Kräftige Eleganz im Glas. Ein Grauer Burgunder der 12 Monate im großen badischen Eichenfass reifen durfte, die Reifung im Holz rundet die Aromen toll ab und unterstützt diese.

Schon die Goldgelbe Farbe macht Lust diesen Wein zu schmecken, der Duft von Birne und Nuss verführt.

Toller Schmelz mit Noten von Marzipan, Birne und Walnuss.

Ein harmonisch vollmundiger Nachhall mit einem Hauch von Vanille.

Ausbau

Ausgebaut im 1200Liter Holzfass.
gereift 12 Monate in badischer Eiche.



maier

BIO – WEINGUT – BADEN

Speiseempfehlung:

Schwein, Fisch, Krebstiere, Muscheln, Wurst, Gegrillt, Gebraten, Gebacken, Weichkäse, Edelschimmel, Zwiebelgewächse, Knollen o. Rüben, Pilze, Nüsse, Schalenfrüchte, Pfeffer, Kräuter, Weißbrot, Vollkorn, Pumpernickel, Vegetarisch

Passt gut zu:

Geschenk, Männerabend, Date, Kaminabend, Besondere Anlässe

