



Grauer Burgunder

Art.-Nr.: 202

Kategorie	Startweite
Rebsorten	Grauer Burgunder
Herkunft	Deutschland
Anbauregion	Baden
Jahrgang	2022
Geschmacksrichtung	trocken
Qualitätsstufe	Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (Q.b.A)
Bio zertifiziert	Ja (DE-Öko-039)
Flaschengröße	0,75 l
Alkoholgehalt	12,5 % Vol.
Trinktemperatur	8 - 10 °C
Ausbau	Großteils im Edelstahltank vergoren, ein kleiner Prozentsatz im 1200l Stückfass
Boden	sandiger Lös-Lehm, Porphy-Granit-Verwitterungsgestein

Beschreibung

Die Nase wird verwöhnt von sanfter edler Williams Birne und einer merkbaren Frische.

Unser Klassiker im Grauburgunder Bereich. Reife Birnen und Quitten gepaart mit anklängen von Cashew-Kernen machen diesen Wein zu einem Gaumenschmeichler. Ein hervorragender Ortswein.

Boden

Unser Grauer Burgunder in der Startweite wird durch die unterschiedlichen Bodenstrukturen am Fuße des Schwarzwaldes geprägt.



maier

BIO – WEINGUT – BADEN



Ausbau

Die Kombination aus der kalten Gärung im Edelstahltank und der Anteil aus dem Holzfass verleihen diesem Wein einen wunderbar ausgewogenen Schmelz und eine feine Eleganz.

Speiseempfehlung:

Rind, Schwein, Gebraten, Geräuchert, Hartkäse, Pilze, Nüsse, Schalenfrüchte, Pfeffer, Kräuter, Vollkorn, Vegetarisch

Passt gut zu:

Grillabend

