



## Grauer Burgunder

Art.-Nr.: 202

Kategorie:	Startweite
Rebsorten:	Grauer Burgunder
Herkunft:	Deutschland
Anbauregion:	Baden
Jahrgang:	2023
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

