



Grauer Burgunder "Hf"

Art.-Nr.: 203

Kategorie:	Bestweite
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:	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.

Speiseempfehlung:

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



maier

BIO – WEINGUT – BADEN

Passt gut zu:

Geschenk, Männerabend, Date, Kaminabend, Besondere Anlässe

