



Grauer Burgunder 1,0 l

Art.-Nr.: 200

Kategorie:	Literweine
Rebsorten:	Grauer Burgunder
Herkunft:	Deutschland
Anbauregion:	Baden
Jahrgang:	2024
Geschmacksrichtung:	trocken
Qualitätsstufe:	Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (Q.b.A)
Bio zertifiziert:	Ja (DE-ÖKO-039)
Flaschengröße:	1 l
Alkoholgehalt:	11,7 % Vol.
Restsüße:	3,7 g/l
Säuregehalt:	6,5 g/l
Trinktemperatur:	8-12 °C
Ausbau:	Edelstahltank
Boden:	sandiger Löss-Lehm

Beschreibung:

Eine vollmundige Frucht von Birne und Pfirsich begeistern zunächst die Nase. Am Gaumen kommen facettenreiche Aromen von zarten Nussnoten, reifer Birne und gelbem Apfel zum Vorschein. Es handelt sich bei diesem Wein um einen klassisch gehaltenen Grauburgunder. Die Säure ist angenehm eingebunden und verleiht diesem Wein seine Struktur.

Ausbau:

Die Trauben werden rasch nach dem Ernten schonend gepresst. Darauf folgt eine kühle Vergärung im Edeltank.





Speiseempfehlung:

Rind, Schwein, Gebraten, Gebacken, Gedünstet, Weichkäse, Salat, Pilze, Nüsse, Brot, Creme, Kalb, Vegetarisch

Passt gut zu:

Easy drinking

Nährwertangaben je 100ml:

Energie	289 kJ/69 kcal
Kohlenhydrate	0,4 g
Zucker	0,4 g
Enthält geringfügige Mengen von:	
Fett, gesättigte Fettsäuren, Eiweiß, Salz	

Zutaten:

Säureregulatoren: Weinsäure (L(+)-) (E334), Konservierungsstoffe und Antioxidantien: L-Ascorbinsäure (E300), Schwefeldioxid (E220)

BIO Trauben

