maier

BIO – WEINGUT – BADEN



Grauer Burgunder

Art.-Nr.: 202

Kategorie:	Startweite
Rebsorten:	Grauer Burgunder
Herkunft:	Deutschland
Anbauregion:	Baden
Jahrgang:	2025
Geschmacksrichtung:	trocken
Qualitätsstufe:	Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (Q.b.A)
Bio zertifiziert:	Ja (DE-ÖKO-039)
Flaschengröße:	0,75 l
Alkoholgehalt:	11,5 % Vol.
Restsüße:	4,5 g/l
Säuregehalt:	6,8 g/l
Ausbau:	Großteils im Edelstahltank vergoren, ein kleiner Prozentsatz im 1200l Stückfass aus Holz
Boden:	sandiger Löss-Lehm, Rotliegendes

Beschreibung:

Dieser Grauburgunder verwöhnt die Nase mit verlockenden Aromen von reifer Williamsbirne und spritzigen Zitrusfrüchten. Am Gaumen entfalten sich reife Birnen und saftige Quitten, die von feinen nussigen Anklängen begleitet werden. Harmonisch und geschmeidig, begeistert dieser Wein als wahrer Gaumenschmeichler und ist der Klassiker in unserem Grauburgunder-Sortiment.

Boden:

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

Vinou® Expertise

BIO Weingut Maier
Karlsruher Str. 8 • 76532 Baden-Baden
Telefon: 0722164197 • E-Mail: info@weingut-maier.de

4 260074 492026

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.

Nährwertangaben je 100ml:

Energie	289 kJ/69 kcal
Kohlenhydrate	0,5 g
Zucker	0,5 g
Enthält geringfügige Mengen von: Fett, gesättigte Fettsäuren, Eiweiß, Salz	

Zutaten:

Trauben, Konservierungsstoffe, Antioxidantien

Vinou® Expertise

BIO Weingut Maier
Karlsruher Str. 8 • 76532 Baden-Baden
Telefon: 0722164197 • E-Mail: info@weingut-maier.de

4 260074 492026