



Grauer Burgunder feinherb

Art.-Nr.: 129

Kategorie:	Weiss
Rebsorten:	Grauer Burgunder
Herkunft:	Deutschland
Anbauregion:	Pfalz
Jahrgang:	2022
Geschmacksrichtung:	feinherb
Qualitätsstufe:	Kabinett
Flaschengröße:	0,75 l
Alkoholgehalt:	11,5 % Vol.
Restsüße:	6,9 g/l
Säuregehalt:	6,3 g/l
Lage:	Bockenheimer Grafenstück
Trinktemperatur:	8-12 °C

Beschreibung:

Charakterstark, geradlinig und filigran – dieser Grauburgunder passt perfekt in diese Beschreibung und begeistert mit seinem individuellen Profil. Die würzigen Aromen werden von feinen nussigen Nuancen begleitet, die dem Wein eine elegante Tiefe verleihen. Seine mineralische Frische macht ihn lebendig und verleiht ihm Leichtigkeit, die ihn zum idealen Sommerwein macht. Ein feinherber Tropfen, der sich sowohl solo als auch als Begleiter zu leichten Gerichten wunderbar genießen lässt und dabei mit besonderem Charakter überzeugt.

Speiseempfehlung:

Rind, Schwein, Geflügel, Wild, Fisch, Krebstiere, Muscheln, Wurst, Gegrillt, Gebraten, Geräuchert, Gebacken, Gedünstet, Molkereiprodukte, Weichkäse, Edelschimmel, Hartkäse, Zwiebelgewächse, Salat, Knollen o. Rüben, Tomaten / Nachtschattengewächse, Pilze, Nüsse, Schalenfrüchte, Pfeffer, Chili, Hot & Spicy, Kräuter, Exotische Gewürze, Weißbrot, Brot, Vollkorn, Pumpernickel



WEINGUT
**Jens
Griebel**

Passt gut zu:

Grillabend, Geschenk, Männerabend, Mädelsabend, Date,
Sommerabend, Feierabend, Easy drinking, Besondere Anlässe

