



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

