

Grauburgunder Kabinett trocken

Jahrgang:

2018er

Lage:

Jechtinger Steingrube / Kaiserstuhl, Baden

Alkoholgehalt: 13% Vol.

Säure: 4,8 g/l

Restzucker: 0,1 g/l

Weinbeschreibung:

Der Wein zeigt sich in einem satten strohgelb. In der Nase finden sich Aromen von Zitrusfrüchten, Quitte und Rosinen. Diese spiegeln sich auch im Geschmack wieder und lassen noch Nuancen von Äpfeln und Nüssen erkennen. In einem ausgeglichenen Süße-Säure-Verhältnis kommt die herbe aber geschmeidige Säure gut zur Wirkung und verleiht dem Wein seinen Charakter.

Trinktemperatur:

Servieren Sie den Wein am besten gut gekühlt bei 8°C.

Schmeckt zu:

Unseren Grauburgunder kann man zu jeder Gelegenheit genießen, ob bei Vesper zum Butterbrot oder zu ausgefalleneren Speisen wie Nudeln mit Pfifferlingen an einer Pfeffersoße mit zart rosa gebratenen Schweinemedallions.

A.P.-Nr. 917 06 19

Enthält Sulfite

Ökowein zertifiziert nach Bio DE-ÖKO-003



DE-ÖKO-003