

grau.weiß.gut.

PURE MARKGRÄFLER DNA.

Dieser Wein trägt wie kein anderer die wichtigsten Rebsorten des schönen Markgräflerlandes in sich. Er vereint die Finesse und Eleganz der Burgundersorten mit der erfrischenden Spritzigkeit des Gutedels.

ART.NR. 7055



| | |
|---------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Herkunft: | Baden, Markgräflerland |
| Bodenart: | Löss-Lehm |
| Qualitätsstufe: | Qualitätswein |
| Jahrgang: | 2020 |
| Traubensorten: | Grauburgunder, Weißburgunder, Gutedel |
| Geschmack: | trocken |
| Vinifikation: | Separater, reduktiver Ausbau im Edelstahltank mit kühler Vergärung und anschließendem Feinhefelager bis zur Abfüllung. |
| Weinbeschreibung: | Fein verwobene Noten von Zitrusfrüchten, Äpfeln und blumigen Noten. Am Gaumen elegante Burgunderaromatik gepaart mit der animierenden Spritzigkeit des Gutedels. Wunderbarer Trinkfluss! |
| Servierempfehlung: | Idealer Wein zur Dinnerparty, aber auch vielfältig einsetzbar als Menüwein. |
| Serviertemperatur: | 8-10°C |
| Analysedaten: | 12,5 % vol. Alk. 5,0 g/l Restzucker 6,0 g/l Säure |
| Allergene: | Enthält Sulfite |
| Lagerfähigkeit: | 3-4 Jahre. |
| EAN-Code: | 4010922481210 |