

WEINEXPERTISE

GRAUBURGUNDER »ALTE REBEN« 1,5 L



Jahrgang 2024

Rebsorte Grauburgunder

Geschmack trocken

QualitätQualitätsweinBereichMarkgräflerland

Anbaugebiet Baden **Bodenart** Lössboden

Geschmacksrichtung Diese Selektion aus 30-40 Jahre alten

Rebenstöcken zeigt ein reifes

Burgunderbukett mit feinen Noten von Birnen, Cantaloup Melone und Pfirsich. Am Gaumen vollmundig mit feinem Schmelz, guter Dichte und langem

Nachhall.

Trinkempfehlung Er passt z.B. hervorragend zu gebratenem

Fisch, Kalb, sahniger Pasta, Kürbis, Grillgemüse, Raclette und reifem

Weichkäse.

Vinifikation Handlese, ca 12 h Maischestandzeit,

schonende Pressung, Vergärung im Edelstahltank mit anschließendem Feinhefelager bis zur Abfüllung.

Trinktemperatur 10 °C

 Alkohol
 13,00% Vol.

 Restsüße
 4,00 g/l

 Gesamtsäure
 5,50 g/l

Allergene Enthält Sulfite
Einheit 1,5 Ltr.Wein

Artikelnummer 80924

EAN-Code 4010922781259