

## WEINEXPERTISE

## GRAUBURGUNDER »ALTE REBEN« 0,375L



**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** 7 °C

 Alkohol
 13,00% Vol.

 Restsüße
 4,00 g/l

 Gesamtsäure
 5,50 g/l

AllergeneEnthält SulfiteEinheit0,375 Ltr.

**Artikelnummer** 800324