



WEINEXPERTISE

HOHLGÄSSLE GRAUBURGUNDER



Jahrgang	2024
Rebsorte	Grauburgunder
Geschmack	trocken
Qualität	Qualitätswein
Einzellage	Heitersh. Maltesergarten
Bereich	Markgräflerland
Anbaugebiet	Baden
Bodenart	kalkiger, leichter Lössboden
Geschmacksrichtung	Der Hohlgässle Grauburgunder betört mit zarter Grapefruit- und Kräuteraromatik. Vollmundig und cremig präsentiert er sich am Gaumen mit feiner Mineralität im Abgang.
Trinkempfehlung	Ein Spitzenwein, der ideal mit gebratenem Fisch, kräftigen hellen Fleischgerichten (Kalb, Schwein, Geflügel), cremiger Pasta und reifem Weichkäse harmoniert.
Vinifikation	Handlese, kurze Maischestandzeit, Gärung und Ausbau in burgundischen 500L-Fässern.
Trinktemperatur	10 °C
Alkohol	13,50% Vol.
Restsüße	3,00 g/l
Gesamtsäure	5,50 g/l
Allergene	Enthält Sulfite
Einheit	0,75 Ltr.
Artikelnummer	953224
EAN Code	4010922762210