

WEINEXPERTISE

GRAUBURGUNDER ALKOHOLFREI



Rebsorte Grauburgunder

Anbaugebiet Baden

Bodenart Lehm-Lössboden

Geschmacksrichtung Feinfruchtige Aromen von Zitrusfrüchten,

Apfel, Birne und frischen Trauben. Am Gaumen vollmundig und harmonisch mit

eleganter Säure.

Trinkempfehlung Kalt serviert passt er hervorragend zu Fisch

und Meeresfrüchten, dezenten vegetarischen Gerichten, hellen

Fleischgerichten und cremiger Pasta und

Risotto.

Vinifikation Dieser Grauburgunder wird aus

sonnenverwöhnten Markgräfler Trauben hergestellt. Nach der Gärung im Stahltank wird dem hochwertigen Grundwein mittels

Vakuumdestillation mit

Aromarückgewinnung sehr schonend der Alkohol entzogen. Dadurch bleiben die

rebsorte

Trinktemperatur 6 °C

 Restsüße
 39,00 g/l

 Gesamtsäure
 5,70 g/l

Allergene Enthält Sulfite

Einheit 0,75 Ltr.
Artikelnummer 6005