



Weinbrief

Der Grauburgunder trocken



Rebsorte:

Grauburgunder trocken 750 ml

Anbaugebiet:

Württemberg Gutsabfüllung
Lage „Hausener Jupiterberg“
Auf Keuper gewachsen

Geschmacksprofil:

Ein Wein der sich in hellem Goldgelb im Glas präsentiert. In der Nase zeigt er deutliche Aromen von gelben, reifen Früchten wie Quitte, Mirabelle und Birnennoten. Würzig, nussig mit einem langen Abgang. Durch seine geringe Säure ist er der ideale Wein für Säureempfindliche Weinliebhaber. Angenehm trocken und mit Nachhall, präsentiert sich der Grauburgunder als hervorragender Speisebegleiter.

Speiseempfehlung:

Passt zu Heilbutt in Sesamkruste, Knusprige Poularden Keule und Risotto mit Morcheln.

Genußtemperatur:

8-10° C

Analysewerte Nr. 7:

Alkohol: 13,5 vol
Säure: 5,6 g/l
Restzucker: 7,5 g/l