



Grauer Burgunder trocken

Weingut Ziereisen

Anspruchsvoll und fruchtig zugleich

Beschreibung:

Dank Maischestandzeit ein Hauch Orange im Glas. Gelbe Früchte in der Nase, auch am Gaumen, kühl im Mund, sehr füllig, lag 12 Monate auf der Hefe, daher ein Gegenentwurf zu allen langweiligen „Pinot Grigio“. Schöne Frische – ein Glas davon ersetzt das „Feierabendpils“.

Aromenprofil:

Muster-Grauburgunder von Hans Peter Ziereisen, goldgelbe Farbe, dezenter Feuersteinduft in der Nase. Im Glas mit feiner, reifer Birnenfrucht und einer reifen und rundum harmonischer Fruchtsäure. Wirkt zu keiner Zeit austauschbar, sondern hochspannend. Feine, satte Frucht, gute Länge am Gaumen und mit viel Substanz ausgestattet. Ein Grauburgunder der besseren Sorte!

Passt zu:

Geniessen Sie diesen Wein zu Forelle, Schweinsmedaillons in Sahnesauce oder Kalbsfilet mit Steinpilzen. Auch fantastisch zu Meeresfrüchten, Vitello tonnato, Risotto und Geflügel.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland: Deutschland

Ausbau: 20 Monate in Grossholz

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Rebsorte(n): 100% Grauburgunder

Artikelnummer: 0786822

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Grauer Burgunder trocken

Weingut Ziereisen

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Parker 92/100, Falstaff 92/100
Rebsorte(n):	100% Grauburgunder
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	20 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.