



Grauburgunder trocken

VDP.Gutswein, Weingut Dönnhoff

Klassischer, kraftvoller Grauburgunder

Beschreibung:

Ein dichter und kraftvoll durchgegotener Grauburgunder mit einer tollen Würze nach Kräutern und einer angenehm eingebundenen Säure. Er bekommt seinen Charakter auch durch den Ausbau im Holzfass und verfälscht dabei nicht das feine Traubenaroma.

Degustationsnotiz:

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu traditionellem Spiessbraten, Gemüseterrinen, Spargelgerichten, Pilzen in Sahnesauce oder Wiener Schnitzel. Ebenso hervorragend als Apéro oder zu Salaten und Käse.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: Deutschland
Produzent: Weingut Dönnhoff
Ausbau: 7 Monate in Grossholz
Weinbau: Traditionell
Alkoholgehalt: 12.0%
Rebsorte(n): 100% Grauburgunder
Artikelnummer: 0793624

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Grauburgunder trocken

VDP.Gutswein
Weingut Dönnhoff

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Grauburgunder
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	7 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	12.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.