



Grauburgunder Pfalz

Selected by Mövenpick, Friedrich Becker

Saftiger Grauburgunder mit langem Ausklang

Beschreibung:

Ein helles Gelb mit tollen zartrosa Reflexen. Duftende Aromatik nach Früchten, Hagebutte und hellen Beeren. Die Trauben werden von hand geerntet, entrappt und ein paar Tage auf der Maische stehen gelassen um die tolle Farbe, die Frucht und den Duft zu extrahieren.

Degustationsnotiz:

Funkelndes Gelb, offener und verführerischer Duft gelber Früchte mit frischen Wiesenkräutern. Am Gaumen mit herrlicher Saftigkeit, opulenter und köstlicher Frucht exotischer Früchte, auch Zitrus, Mirabellen und reife Birnen. Im Finale mit überzeugendem Nachhall und Intensität. Sehr gelungener Grauburgunder aus bestem Hause.

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: Friedrich Becker

Alkoholgehalt: 12.5%

Rebsorte(n): Grauburgunder

Artikelnummer: 0863921

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Grauburgunder Pfalz

Selected by Mövenpick
Friedrich Becker

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Score 17/20
Rebsorte(n):	Grauburgunder
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.