



Grauburgunder Réserve trocken

Nahe, Weingut Dönnhoff

Grauburgunder in exklusiver Réserve-Qualität

Beschreibung:

Hochklassiger Grauburgunder in Reserve-Qualität, der lange auf der Hefe lag und erst mit den GGs abgefüllt wurde. Dazu von einem der besten Weingüter Deutschlands mit internationalem Ruf.

Degustationsnotiz:

Intensives Gelb, im offenen Bouquet mit einer Auswahl verschiedener Früchte, dazu subtile Röstaromen, wilde Kräuter und ganz feine Vanillenoten. Kraftvoll und mundfüllend am Gaumen, zeigt überragenden Schmalz und Saftigkeit der Frucht. Cremige Burgunderfrucht, perfekt eingebundenes Holz, satte Dichte und Nachhall.

Passt zu:

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Herkunftsland:	Deutschland
Produzent:	Weingut Dönnhoff
Ausbau:	in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	100% Grauburgunder
Artikelnummer:	1066522

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Grauburgunder Réserve trocken

Nahe
Weingut Dönnhoff

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Grauburgunder
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	in Grossholz
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.