

Grauer Burgunder SW trocken

Markgräflerland, Weingut Martin Wassmer

Toast und Schmelz

Beschreibung:

Dieser überzeugende Grauburgunder gehört zur Waßmers Top-Linie „SW“ und stammt von kalkhaltigen Böden mit Auflagen aus Löss und Lehm in verschiedenen Lagen der Region. Streng ertragsreduziert gelesen, elegante Nase nach Quitte, war kurz im Burgunderholz, daher die Toastaromatik. Viel Schmelz im Mund, sehr voll, aber kein Sattmacher, Williamsbirne, frisch wirkend, Säure bestens eingebunden, hat viel Potential. Ein besonderer Begleiter, der zum Beispiel zu dunklem Fleisch, Krustentieren, Fisch oder Thai-Curry hervorragend passt.

Aromenprofil:

Im Duft und Geschmack zeigt er feine Vanillenoten, Williams Birne und kandierte Ananas. Auch geröstete Haselnüsse sind wahrnehmbar. Saftiger und komplexer Wein mit viel Dichte, cremigem Schmelz und langem Abgang.

Passt zu:

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

Temperatur:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland: Deutschland

Produzent: Weingut Martin Wassmer

Alkoholgehalt: 14.0%

Artikelnummer: 1248723



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Grauer Burgunder SW trocken

Markgräflerland
Weingut Martin Wassmer

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Score 18/20
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren