



Grauer Burgunder

VDP.Gutswein, Lisa Bunn & Bastian Strebel

Beschreibung:

Konsequent trockener und straighter Grauburgunder aus über 20 Jahre alten Reben und Lagen mit Lössböden und zarten Kalkeinlagerungen für Kraft und Frische. Ein kleiner Teil ist im großen Holzfass, der Größere im Edelstahl gereift, um die Frucht und Frische zu erhalten. Am Gaumen cremig mit satter und ausladender Frucht. „Ein Maul voll Wein“ könnte man sagen. Attraktive Aromen von Banane und Melone, wunderbare Frucht mit echter Länge und feiner Würze. Das macht ihn zu einem absoluten Allrounder, der sowohl auf einer großen Familienfeier eine Gute Figur abgibt als auch als optimaler Begleiter für Fleischgerichte, wenn man mal keinen Rotwein mag.

Degustationsnotiz:

Passt zu:

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süßwasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: Deutschland

Produzent: Lisa Bunn & Bastian Strebel

Ausbau: 6 Monate in Grossholz

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.0%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 100% Grauburgunder

Artikelnummer: 1402624

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Grauer Burgunder

VDP.Gutswein
Lisa Bunn & Bastian Strebel

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	100% Grauburgunder
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	12.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.