



Grauburgunder trocken

Pfalz, Weingut Knipser

Ausgeprägte Grauburgunder-Charakteristik

Beschreibung:

Ein klassischer Grauburgunder mit gehaltvoller Frucht, guter Fülle und feinem Schmelz. Die Trauben stammen aus zwei Lagen, die von einer mächtigen Lössauflage mit Kalkstein im Untergrund geprägt sind. Der Ausbau findet teils im Edelstahltank, teils in mehrfach verwendeten Barriques statt, und sorgt für eine gelungene Mischung aus Fruchtbetonung und Komplexität.

Degustationsnotiz:

Kräftiges Gelb, intensives Bouquet, das an Birne, Melone und Banane erinnert, zarter Rauchton. Am Gaumen komplex, dicht und saftig gebaut, eindringliche, gehaltvolle und köstliche Frucht, viel Fülle und Schmelz. Schönste Burgunderart bis ins lang anhaltende Finale.

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: Weingut Knipser

Ausbau: im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Rebsorte(n): 100% Grauburgunder

Artikelnummer: 1115524

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Grauburgunder trocken

Pfalz
Weingut Knipser

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Grauburgunder
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	imahltank
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.