



Grauburgunder trocken

VDP.Gutswein, Nahesteiner, Schlossgut Diel

Ein Grauburgunder mit elegantem Profil

Beschreibung:

Die Trauben stammen von bis zu 40 Jahre alten Reben und wurden selektiv von Hand gelesen, nach der schonenden Kelterung erfolgte zunächst die Vergärung mit Naturhefen, anschließend der Ausbau in Edelstahltanks und in Holzfässern aus heimischer Eiche. Resultat ist ein strukturierter Grauburgunder mit gelbfruchtigem Bouquet und feiner Kräuterwürze, der am Gaumen perfekt zwischen zarter Mineralik und sortentypischer Cremigkeit balanciert ist.

Degustationsnotiz:

Zartes Hellgelb, der Duft von Gelbfrüchten, mineralischer Würze und dezenten Briochearomen gekennzeichnet. Am Gaumen sowohl kraftvoll als auch finessenreich angelegt. Mango, Ananas, Birne und Apfel treffen auf Terroirwürze und perfekte Balance aus Süße, Säure und Substanz.

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: Nahesteiner

Alkoholgehalt: 12.5%

Artikelnummer: 1040723

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Grauburgunder trocken

VDP.Gutswein
Nahesteiner

Herkunft: Deutschland
Alkoholgehalt: 12.5%
Servier: Für den optimalen Genuss von frischen,
fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine
Trinktemperatur von 8 bis 10°C.