



## Grauer Burgunder SJ trocken

Baden, Karl H. Johner

Alte Reben und vulkanische Böden sind das Erfolgsrezept

**Beschreibung:**

Die Trauben für Grauer Burgunder »SJ« stammen aus verschiedenen, exzellenten Parzellen in der Lage Bischoffinger Steinbuck am Kaiserstuhl

**Aromenprofil:**

Sattes Goldgelb, im Bukett viel Steinobst, Gewürzen und einer feinen Salzigkeit. Im Mund ein Obstkorb mit frischen Äpfeln, Birnen, Mirabelle und Grapefruit. Trotz seiner enormen Fülle, Dichte und Kraft zu jeder Zeit lebendig, elegant und mit toller Mineralik. Langer, vollmundiger Abgang von komplexen Aromen.

**Passt zu:**

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

**Temperatur:**

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

**Herkunftsland:** Deutschland

**Produzent:** Karl H. Johner

**Ausbau:** 14 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.0%

**Rebsorte(n):** 100% Grauburgunder

**Artikelnummer:** 1115222

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Grauer Burgunder SJ trocken**

Baden  
Karl H. Johner

<b>Herkunft:</b>	Deutschland
<b>Ratings:</b>	Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Grauburgunder
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	14 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.