



Grauer Burgunder trocken

Ilbesheimer Kalmit, Weingut Kaiserberghof

Terroir-Grauburgunder mit südpfälzischer Handschrift

Beschreibung:

Der Grauburgunder KAST stammt aus der Kalmit, einer der prägendsten Lagen der Südpfalz und zugleich höchster Punkt des Pfälzerwaldes. Die Kalmit steht für wärmebegünstigte, steile Hänge am Haardttrand, geprägt von kalkhaltigen Böden und einer ausgezeichneten Durchlüftung. Diese Kombination ermöglicht eine gleichmäßige Reife bei gleichzeitigem Erhalt von Lebendigkeit und Struktur. So entsteht ein typischer Südpfälzer Grauburgunder mit klarem Herkunftsprofil, der fruchtigen Schmelz und delikate Frische in Balance hält – voll in der Frucht, präzise aufgebaut und getragen von reifer, gut eingebundener Säure.

Degustationsnotiz:

Passt zu:

Dieser kraftvolle Grauburgunder begleitet gebratene Dorade mit mediterranem Gemüse ebenso harmonisch wie Schweinefilet mit Rahmsauce. Er passt ebenso überzeugend zu Kürbisrisotto mit Salbei wie zu Pfälzer Saumagen, klassischem Flammkuchen oder Handkäse mit Musik.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: Deutschland

Produzent: Weingut Kaiserberghof

Alkoholgehalt: 12.0%

Artikelnummer: 1418724

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Grauer Burgunder trocken

Ilbesheimer Kalmit
Weingut Kaiserberghof

Herkunft:	Deutschland
Alkoholgehalt:	12.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.