



Grauer Burgunder trocken

Baden, Weingut Martin Wassmer

Ein Grauburgunder für alle Fälle

Beschreibung:

Dieser überzeugende Grauburgunder stammt von den besonders kalkhaltigen Böden des Markgräfler Landes ganz im sonnigen Süden Badens und wird bei jedem Gast gut ankommen. Gewogen und frisch, mit eleganter Fülle, reifer Säure und zart nussigen Tönen im Nachhall.

Aromenprofil:

Idealtypischer Grauburgunder aus dem Markgräfler Land ganz im Süden Deutschlands. Zeigt sich Hellgelb mit leicht grünlichen Reflexen. Hoher Trinkfluss mit viel Schmelz und Saftigkeit, schöne Frucht von reifen Äpfeln, Williams Birne mit dezenten Zitrusnoten.

Passt zu:

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

Temperatur:

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

Herkunftsland: Deutschland

Produzent: Weingut Martin Wassmer

Ausbau: im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Rebsorte(n): 100% Grauburgunder

Artikelnummer: 1248624

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Grauer Burgunder trocken

Baden
Weingut Martin Wassmer

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	100% Grauburgunder
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.