

Grauer Burgunder trocken

Rheinhessen, Eckehart Gröhl (Bio)

Ein Allroundtalent

Beschreibung:

Frisch und saftig tänzelt dieser Graue Burgunder über die Zunge, abgerundet durch seine feine, sortentypische Würze und eine attraktive Säurestruktur.

Aromenprofil:

Funkelndes Gelb, Gewürze und gelbe Früchte. Überzeugt mit seinem frischen und saftigen Charakter. Birnen-, Apfel- und Steinfruchtaromen tänzeln über die Zunge. Abgerundet wird der Grauburgunder mit seiner feinen Würze und einer angenehmen Säurestruktur.

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: Eckehart Gröhl (Bio)

Ausbau: imahltank

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

Alkoholgehalt: 12.5%

Rebsorte(n): 100% Grauburgunder

Artikelnummer: 1215425



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Grauer Burgunder trocken

Rheinhessen
Eckehart Gröhl (Bio)

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	100% Grauburgunder
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Ausbau:	im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.