



Grauburgunder trocken

VDP.Ortswein, Urgestein, Weingut Pfeffingen

Stark limitiertes Flaggschiff aus Erster Lage

Beschreibung:

Jan Eymaels bester Grauburgunder stammt aus streng selektierten Trauben der renommierten VDP.Ersten Lage Ungsteiner Nussriegel. Sorgfältige Handarbeit im Weinberg und eine kompromisslose Selektion sorgen für außergewöhnliche Konzentration, Tiefe und Finesse. Die Erntemenge fiel so gering aus, dass am Ende nur wenige hundert Flaschen dieses exklusiven Lagenweins abgefüllt werden konnten.

Aromenprofil:

Ein Grauburgunder voller Komplexität, Extraktsüße, feinsten Eichenholzwürze, schöner Frucht und purem Schmelz. Mundfüllend, hoch komplex und tiefgründig, bleibt minutenlang am Gaumen.

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:	Urgestein
Ausbau:	8 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Rebsorte(n):	100% Grauburgunder
Artikelnummer:	1452825

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Grauburgunder trocken

VDP.Ortswein
Urgestein

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Grauburgunder
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	8 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.