



Grauburgunder Sonett trocken

Weinhaus Heger

Der Grauburgunder Sonett – ein echter Evergreen

Beschreibung:

Schon seit vielen Jahren bevorzugen unsere Kunden diesen Grauburgunder Sonett. Keine Frage – er zählt zu den absoluten Lieblingsweinen und ist auf nahezu jeder Weinkarte zu Hause.

Aromenprofil:

Leuchtendes Gelb, offener Duft mit Aromen nach gelben Birnen, Quitten und vollreifen Delicious-Äpfeln. Im Glas mit schöner, attraktiver Frucht, seidiger Textur. Zeigt bereits gewissen Druck, balancierten Körper und feine Präsenz am Gaumen, aber jederzeit rund. Harmonischer Nachhall mit angenehmem, unaufdringlichem Finish.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu traditionellem Spiessbraten, Gemüseterrinen, Spargelgerichten, Pilzen in Sahnesauce oder Wiener Schnitzel. Ebenso hervorragend als Apéro oder zu Salaten und Käse.

Temperatur:

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

Herkunftsland: Deutschland

Ausbau: imahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Rebsorte(n): 100% Grauburgunder

Artikelnummer: 1286225

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Grauburgunder Sonnet trocken

Weinhaus Heger

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	100% Grauburgunder
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	imahltank
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.