



Grauer Burgunder trocken

Rheinhessen, Weingut Wittmann (Biodynamisch)

Beschreibung:

Aromenprofil:

Mittelkräftiges Gelb, feiner, komplexer Duft nach saftigen, reifen Äpfeln und gelben Früchten. Feines Säurespiel, cremig saftiger Schmelz und feine Würze am Gaumen, mineralisch mit langem Nachhall.

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

Produzent: Weingut Wittmann (Biodynamisch)

Ausbau: 7 Monate in Grossholz

Weinbau: Biodynamisch. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-022

Alkoholgehalt: 12.5%

Rebsorte(n): 100% Grauburgunder

Artikelnummer: 0796725

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Grauer Burgunder trocken

Rheinhessen

Weingut Wittmann (Biodynamisch)

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Score 17/20
Rebsorte(n):	100% Grauburgunder
Weinbau:	Biodynamisch. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-022
Ausbau:	7 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.