



Grauer Burgunder trocken

VDP.Gutswein, Weingut Gutzler (Bio)

Grauburgunder mit Charakter und Trinkfluss

Beschreibung:

Schon beim Grauen Burgunder zeigt sich der hohe Qualitätsanspruch des rheinhessischen Familienguts auch bei den Basisweinen. Die biologisch bewirtschafteten Weinberge und eine sorgfältige Vinifikation bilden die Grundlage für einen trockenen Gute-Laune-Weißwein, der die wunderbar zugängliche Seite der Gutzler-Kollektion verkörpert. Saftige Frucht, feine Würze und ein Hauch Schmelz sorgen für viel Genuss, während die lebendige Frische den Wein herrlich animierend hält. Ein vielseitiger Allrounder mit schöner Substanz und exzellentem Trinkfluss.

Aromenprofil:

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 Gutzler (Bio)

Ausbau: imahltank

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

Alkoholgehalt: 12.0%

Rebsorte(n): 100% Grauburgunder

Artikelnummer: 1473725

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Grauer Burgunder trocken

VDP.Gutswein
Weingut Gutzler (Bio)

Herkunft:	Deutschland
Rebsorte(n):	100% Grauburgunder
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Ausbau:	imahltank
Alkoholgehalt:	12.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.