



2018 Grauburgunder Kabinett

Weinhaus Pfaffenweiler

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.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland:DeutschlandRegion:BadenProduzent:Pfaffenweiler

Bewertung(en):

Ausbau:im StahltankWeinbau:TraditionellAlkoholgehalt:13.5 %

Trinkreife: Jung zu geniessen. Je nach Jahrgang 3-5 Jahre haltbar.

Rebsorte(n): 100% Grauburgunder

Artikelnummer: 1269618



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Grauburgunder Kabinett

Weinhaus Pfaffenweiler

Deutschland Herkunft:

Bewertung(en):

Rebsorte(n): 100% Grauburgunder

Trinkreife: Jung zu geniessen. Je nach Jahrgang 3-5 Jahre

haltbar.

Weinbau: Traditionell Ausbau: im Stahltank Alkoholgehalt: 13.5 %

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren Service: