



## 2018 Grauburgunder trocken

Nahe, Weingut Dönnhoff

### 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:** Deutschland

**Region:** Nahe

**Produzent:** Dönnhoff

**Bewertung(en):**

**Ausbau:** in Grossholz

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 12.5 %

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

**Rebsorte(n):** 100% Grauburgunder

**Artikelnummer:** 0793618

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Grauburgunder trocken

Nahe  
Weingut Dönnhoff

|                       |   |
|-----------------------|---|
| <b>Herkunft:</b>      | Deutschland   |
| <b>Bewertung(en):</b> |   |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Grauburgunder                                    |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jung zu genießen. Je nach Jahrgang 3-5 Jahre haltbar. |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell  |
| <b>Ausbau:</b>        | in Grossholz  |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 12.5 %  |
| <b>Service:</b>       | Gekühlt bei 8-10 Grad servieren                       |