



## 2018 Grauburgunder trocken

Weinhaus Heger

Ein mustergültiger Grauburgunder

**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.

**Degustationsnotiz:**

Leuchtendes Gelb, einladender, offener Duft mit Aromen nach gelben Birnen, Quitten und vollreifen Delicious-Äpfeln. Im Glas mit schöner, attraktiver Frucht, seidiger Textur, aber mit feiner Frische im Kern. Attraktives nach frischem Apfelkompott. Zeigt bereits gewissen Druck, balanciertem Körper und feine Präsenz am Gaumen, aber jederzeit zugänglich, rund und süffig. Harmonischer Nachhall mit angenehmer, unaufdringlicher Frische im 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.

**Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Deutschland
<b>Region:</b>	Baden
<b>Produzent:</b>	Weingut Dr. Heger
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17.5/20
<b>Herstellung:</b>	7 Monate in Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2022
<b>Traubensorte(n):</b>	100% Grauburgunder
<b>Artikelnummer:</b>	1286218

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Grauburgunder trocken

Weinhaus Heger

<b>Herkunft:</b>	Deutschland
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17.5/20
<b>Traubensorte(en):</b>	100% Grauburgunder
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2022
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Herstellung:</b>	7 Monate in Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren