



## 2019 Grauburgunder Pur!

Nahe, Weingut Emrich-Schönleber

Neues Highlight von der Nahe

### **Beschreibung:**

Dieser Grauburgunder begeisterte uns schon bei der Jungwein- Verkostungstour Anfang März auf Anhieb. Umso mehr freute es uns, dass wir dank der langjährigen Beziehungen zum Weingut das gesamte Fass kaufen konnten, um unseren exklusiven Grauburgunder „Pur!“ abzufüllen. Sie dürfen exzellente Qualität erwarten: saftig, fruchtig, zugleich mineralisch und frisch. Ein Grauburgunder in bester Machart.

### **Degustationsnotiz:**

Recht kräftige Farbe, wunderbares, intensives Aromenspektrum mit Kiwi, Stachelbeeren, Aprikosen und reifem Apfel. Im Mund dann herrlich saftig-intensiv und verführerisch, zeigt großzügige Frucht reifer Mirabelle, Pfirsich und Aprikose, alles harmonisch und perfekt verwoben mit einer feinen mineralisch-erdigen und rauchigen Komponente aus den Top-Lagen in Monzingen. Im langen Abgang mit sublimer Note gerösteter Nüsse und frischen Kräutern. Unglaublich köstlich.

### **Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Deutschland
<b>Region:</b>	Nahe
<b>Produzent:</b>	Schönleber
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Ausbau:</b>	6 Monate in Grossholz
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2023
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Grauburgunder
<b>Artikelnummer:</b>	1058219

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Grauburgunder Pur!

Nahe

Weingut Emrich-Schönleber

<b>Herkunft:</b>	Deutschland
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Grauburgunder
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2023
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	6 Monate in Grossholz
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren