



2020 Grauburgunder trocken

VDP.Gutswein, Nahesteiner, Schlossgut Diel

Ein Grauburgunder mit elegantem Profil

Beschreibung:

Die Trauben stammen von bis zu 40 Jahre alten Reben und wurden selektiv von Hand gelesen, nach der schonenden Kelterung erfolgte zunächst die Vergärung mit Naturhefen, anschließend der Ausbau in Edelstahltanks und in Holzfässern aus heimischer Eiche. Resultat ist ein strukturierter Grauburgunder mit gelbfruchtigem Bouquet und feiner Kräuterwürze, der am Gaumen perfekt zwischen zarter Mineralik und sortentypischer Cremigkeit balanciert ist.

Passt zu:

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süßwasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Deutschland
Region:	Nahe
Produzent:	Diel
Bewertung(en):	
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Rebsorte(n):	100% Grauburgunder
Artikelnummer:	1040720

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Grauburgunder trocken

VDP.Gutswein
Nahesteiner
Schlossgut Diel

Herkunft:	Deutschland
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	100% Grauburgunder
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren