



## 2022 Grauburgunder trocken

VDP.Gutswein, Weingut K. F. Groebe

### Struktur und Frische

#### **Beschreibung:**

Auf eigenen Rebflächen rund um Westhofen wachsen die Trauben, die nach der Handlese selektiert werden und dann für die Gärung ins große Holzfass kommen. Anschließend gönnt Friedrich Groebe seinem Grauburgunder noch ein paar Monate Reifung in französischen Barriques. Zusätzlich zu seiner wunderbaren Frische erhält dieser Burgunder durch den Fassausbau eine enorme Struktur.

#### **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

<b>Herkunftsland:</b>	Deutschland
<b>Region:</b>	Rheinhessen
<b>Produzent:</b>	Weingut Groebe
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Grauburgunder
<b>Artikelnummer:</b>	1268522

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Grauburgunder trocken**

VDP.Gutswein

Weingut K. F. Groebe

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