



## 2021 Grauburgunder trocken

VDP.Ortswein, Dittlesheim, Weingut Winter

Intensiv mit Charakter

**Beschreibung:**

Dieser enorm saftige mit intensiven gelbfruchtigen Aromen ausgestatte Grauburgunder wird aus einigen der ältesten Rebanlagen des Weingutes gemacht. Die Trauben werden streng per Hand gelesen, der Ausbau erfolgt für einige Monate im großen Holzfass. Dort entwickelt dieser Weißwein eine herrliche Würzigkeit, die perfekt zu seinem eigenständigen Charakter perfekt passt.

**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>	Stefan Winter
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Ausbau:</b>	10 Monate in Grossholz
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Grauburgunder
<b>Artikelnummer:</b>	1257321

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Grauburgunder trocken**

VDP.Ortswein  
Dittlesheim  
Weingut Winter

<b>Herkunft:</b>	Deutschland
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Grauburgunder
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	10 Monate in Grossholz
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren