

weinzimmer



2018 Grauer Burgunder trocken



Artikelnummer: 22

Inhalt: 0,75 Liter

An- / Ausbau: Eine Kombination aus Sand und Tonboden haben einen interessanten Burgundertyp reifen lassen. Viel Handarbeit, eine selektive Lese und eine schonende Ganztraubenpressung bewahrten diesem Wein seine zarten Aromen. Nach einer Feinhefe-Lagerung (Sur-Lie) bekam er eine noch feineren Schmelz im Geschmack.

Typizität: Sein zartes Aroma erinnert an Honigmelone und durch seine gehaltvollen Geschmack gepaart mit einer elegant eingebundenen Säure passt er zu fast jedem Anlass.

Expertise: Rebsorte: Grauer Burgunder

Anbaugebiet: Rheinhessen

Jahrgang: 2018

Geschmacksrichtung: trocken

Alkohol: 12,5 %vol

Restzucker: 4,7 g/l

Säure: 5,2 g/l

Speiseempfehlung: Zur sommerlichen Küche, wie gegrilltem Fisch und Spargel. Aber auch zu Braten, Wildgerichten oder einem guten Weichkäse.

Lagerfähigkeit: bei entsprechender Lagerung empfehlen wir 5 Jahre