



Grauburgunder

2025

Der Grauburgunder zeigt sich im Glas mit sattem Goldgelb.

Das unaufdringliche, vielfältige Bouquet aus getrockneten Früchten, Honigmelone und zarten Rosenblüten setzt sich am Gaumen, getragen von einer angenehm vollmundigen Säurestruktur, bis hin zum anhaltenden Abgang fort.

Enthält Sulfite.

FRISCH UND FRUCHTIG

DETAILS



ANBAU: biologisch



AUSBAU: Maischestandzeit 8 Stunden, gekühlt im Edelstahltank vergoren, 5 Monate Lagerung auf der Feinhefe



ALKOHOLGEHALT: 12,5 %

SERVIERTEMPERATUR: 10 °C

TRINKTEMPERATUR: 10-12 °C

SÄURE: 5,9 g/l

RESTZUCKER: 5,0 g/l



SPEISEEMPFEHLUNG: leichte Pastagerichte, vegetarische Speisen wie Kürbisgerichte und Gemüselasagne



LAGERPOTENTIAL: 8 Jahre



SULFITE ENTHALTEN