

GRAUER BURGUNDER TROCKEN

2024



Deutlicher Duft nach Nüssen, ein Hauch von Melonen, sowie herbalen Nuancen. Kräftig und relativ trocken im Mund, vollmundig und lang im Abgang.

TERROIR

Schwere Bodenaufgabe, die von Lehm geprägt ist. Schichten mit freiem Kalk. Ertrag 60hl/ha.

VINIFIKATION

Vor- und Hauptlese mit Hand. Abfüllung im März.

EMPFEHLUNG

Zu kräftigen Vorspeisen, Fischgerichten, Bratenfleisch oder Pasta.

Ideale Trinktemperatur 8-10°C.

HERKUNFT

Freinsheim

ANALYSE

A 12,1 %VOL · S 6,4 G/L · RZ 7,2 G/L

ALLERGENHINWEIS

Sulfite

