



GRAUBURGUNDER

WEISSWEIN trocken

Artikelnummer: 2512



DE-ÖKO-003

Grauburgunder zählt in Württemberg zu den beliebtesten Rebsorten. Gewachsen auf schweren, tonigen Böden, erhalten die grauen Burgunder bei uns eine gute Struktur, einen definierten Körper und bestechen oft durch eine perfekte Balance zwischen Körper und Frische.

90° Oechsle. Zum Teil Ganztraubenpressung, Kaltgärung mit 14 bis 16 Grad über mehrere Wochen, schonende Filtration.

Hell-goldene Farbe im Glas. Feiner Duft von reifen Äpfeln mit Anklängen von Birnen und Mirabellen. Herzhaft im Geschmack. Die Säure ist gut eingebunden; Fülle und Struktur halten sich die Waage.

Ein toller Begleiter zu Quiche, Seefisch oder gegrilltem Gemüse.

Jahrgang:	2025
Rebsorte:	Grauburgunder
Klassifikation:	VDP.Gutswein®
Herkunft:	Württemberg, Deutschland
Boden:	Keuper
Flaschengröße:	0,75l

Alkohol:	12% vol.
Restzucker:	3,7 g/l.
Säure:	6,0 g/l.
Reifepotenzial:	bis 2033
Serviertemperatur:	10 Grad
Hinweis:	Enthält Sulfite
Brennwert je 100ml:	306 kJ/73 kcal

Lebensmitteltechnische Hinweise:

