



WEINMANUFAKTUR STUTTGART

Expertise



Grauer Burgunder QbA trocken ***

Jahrgang:	2021
Weinart:	Weißwein
Qualität:	Drei-Sterne-Wein
Geschmack:	Trocken

Gebinde:	0,75 ltr.
Artikelnummer:	8025
EAN/GTIN:	4021711802512

Analysewerte:

Alkohol:	13,50 %Vol.
Restzucker:	1,40 g/l
Säure:	7,10 g/l
Trinktemperatur:	6-9 °C

Weinbeschreibung:

Die Nase wird von Noten von saftigem Pfirsich, süßem Honig, knackigem Golden Delicious-Apfel und erfrischender Grapefruit umschmeichelt.

Im Mund entfaltet sich ein harmonisches Zusammenspiel von milder Säure, einem komplexen Mundgefühl und einer cremigen Textur.

Die milde Säure sorgt für eine angenehme Frische und Ausgewogenheit im Abgang.

Speiseempfehlung:

Hierzu empfehlen wir gebratene Garnelen, Muscheln im Escabêche-Sud oder gratinierten Hummer.