

## Weinexpertise

### 2021 Grauer Burgunder trocken - Pfalz

#### Deutscher Qualitätswein



Artikel-Nr.:	20210751	Alkohol:	12,3 %
Gebinde:	0,75 l	Restzucker:	6,0 g/l
A. P. Nr.:	5 060 085 26 22	Säure:	6,1 g/l

**Wein:** Seine Historie spricht für sich: Der Bestseller im Weingut und der beliebteste Wein der Gäste im Landhotel Hauer. "Am Gaumen eine Wucht" entfährt es den Kunden beim ersten Schluck. In der Nase Honigmelone, auf der Zunge fruchtig, mit nussigen Anklängen, weich, rund, saftig. Ein Rundum-Allrounder, der zu jeder Party, zu jedem Menschen passt. "Von dem Stöffel hätte ich gerne einen Anzug" scherzt Kellermeister Michael Naab.

**Trinkempfehlung:** Ein Gentlemen zu Carpaccio vom Thunfisch mit geröstetem Sesam, Linguine mit Nusssauce, Kalbsleber, knuspriger Maispoularde mit bissfestem Brokkoli, Kaninchen im Ofen gegart mit Olivengemüse oder einem erfrischenden Lachstatar.

**Ort / Lage:** Pfalz  
**Boden:** Leichter bis mittelschwerer Boden  
**Ausbau:** Kaltvergärung im Edelstahltank  
**Geschmack:** trocken  
**Trinktemperatur:** 8-10 °C  
**Anbaugebiet:** Deutschland - Pfalz  
**Rebsorte:** Grauer Burgunder