

Weinexpertise

2023 Grauer Burgunder trocken - Pfalz

Deutscher Qualitätswein



| | | | |
|--------------|-----------------|-------------|---------|
| Artikel-Nr.: | 2023075 | Alkohol: | 12,7 % |
| Gebinde: | 0,75 l | Restzucker: | 5,4 g/l |
| A. P. Nr.: | 5 060 085 01 24 | Säure: | 5,0 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