

Weinexpertise

2024 Grauer Burgunder trocken - Pfalz

Deutscher Qualitätswein

Artikel-Nr.:	2024075	Alkohol:	12,7 %
Gebinde:	0,75 l	Restzucker:	6,1 g/l
A. P. Nr.:	5 060 085 01 25	Säure:	5,1 g/l



Wein:	Seine Historie spricht für sich: Der Bestseller im Weingut und der beliebteste Wein der Gäste im Landhotel Hauer. In der Nase reife Gelbfrucht, auf der Zunge fruchtig, mit nussigen Anklängen, cremig, rund, saftig. Ein Rundum-Allrounder, der zu jeder Party, zu jedem Menschen passt.
Trinkempfehlung:	Ein Gentleman zu Carpaccio vom Thunfisch mit geröstetem Sesam, Linguine mit Nussauce, oder ganz klassisch zu traditionellem Pfälzer Flammkuchen.
Ort / Lage:	Pfalz
Boden:	Leichter bis mittelschwerer Boden
Ausbau:	Kaltvergärung im Edelstahltank
Geschmack:	trocken
Trinktemperatur:	8-10 °C
Anbaugebiet:	Deutschland - Pfalz
Rebsorte:	Grauer Burgunder