

Bemerkenswerte Reben

Grauer Burgunder 2025

Qualitätswein trocken

Art.-Nr. 20009926



CHARAKTERISTIK

Ob zu Sushi oder Rinderfilet, mit seinem Duft nach reifen Äpfeln und Birnen, seinem komplexen Körper und seinem gehaltvollen Nachklang versetzt er den Genießer in eine Grundstimmung von Harmonie und Behaglichkeit. Vordergründig schön frisch rundet diesen Wein einen kräftig-schmelzigen Abgang ab.

SPEISEEMPFEHLUNG

Hervorragender Begleiter zu mittelschweren Gerichten wie kräftigem Fisch, Gänsebraten und zum Fleischfondue, ebenso zu hellen Pastagerichten.

EIGENSCHAFTEN

Alkohol:	13,0 % vol
Jahrgang:	2025
Restzucker:	6,0 g/l
Säure:	4,8 g/l
Trinktemperatur:	9-11 °C
Lagerfähigkeit:	3-4 Jahre
Geschmack:	trocken
Rebsorte:	Grauer Burgunder
Anbauregion:	Baden
Allergene:	Enthält Sulfite