



**JECHTINGER**

WEINMANUFAKTUR eG

## WEINEXPERTISE

2022er Amolterer Vulkanfelsen

**Grauer Burgunder** Kabinett trocken



### **A**llgemeine Daten:

<b>Region:</b>	<b>Deutschland</b>
<b>Anbaugebiet:</b>	<b>Baden / Kaiserstuhl</b>
<b>Qualitätsstufe:</b>	<b>Prädikatswein Kabinett</b>
<b>Rebsorte:</b>	<b>Grauer Burgunder</b>
<b>Inhalt:</b>	<b>0,75 l</b>
<b>Kellerei:</b>	<b>Jechtinger Weinmanufaktur eG Winzerstr. 1 79361 Sasbach-Jechtingen Tel: 07662-9323-0/Fax: 07662-8241 info@jechtinger-wein.de</b>

<b>Farbe:</b>	<b>helles gelb mit silbernen Reflexen</b>
<b>Geschmack:</b>	<b>trocken</b>
<b>Lagerfähigkeit:</b>	<b>ca. 2 Jahre</b>
<b>Trinktemperatur:</b>	<b>10-12°C</b>
<b>Alkoholgehalt:</b>	<b>13,0 % Vol</b>
<b>Restzucker:</b>	<b>5,4 g/l</b>
<b>Säure:</b>	<b>5,8 g/l</b>
<b>Allergene:</b>	<b>enthält Sulfite</b>

### **C**harakter:

Klassischer Grauburgunder, im Duft nach Apfel und Birne, mit leicht nussigem Aroma. Im Mund ansprechend füllig, mit gut eingebundener Säure.

### **E**mpfehlung:

Der ideale Begleiter zu Salaten, Geflügel und hellen Braten.