

Oberrotweiler Winzerverein

GRAUER BURGUNDER

Qualitätswein trocken



HERKUNFT	Baden, Kaiserstuhl
ERZEUGERABFÜLLUNG	Oberrotweiler Winzerverein eG
REBSORTEN	Grauer Burgunder
FLASCHENGRÖSSE	0,75 Ltr.
ANALYSE	Alk: 12,0 % Vol. RZ: 6,5 g/l S: 6,1 g/l
ALLERGENE	enthält Sulfite (kennzeichnungspflichtig)
TRINKTEMPERATUR	8 bis 10°C
CHARAKTERISIERUNG	Im Glas zeigt sich dieser Wein in einem schönen strohgelb mit silbernem Schimmer. In der Nase reife zartfrische Burgunderaromen von Mirabellen und Mango, sowie Grapefruit. Frisch fruchtig mit eleganter spritziger Art. Feingliedriger Grauburgunder mit einem Verspielten Miteinander von Körper und feiner Fruchtsäure sowie elegantem Abgang.
EMPFEHLUNG	Passt gut zu Fisch, Krustentieren, Braten, Geflügel sowie Gänse- oder Entenleber
ARTIKEL - NUMMER	4073500
FLASCHEN-EAN-NUMMER	 4 002140 146224
KARTON-EAN-NUMMER	4 002140 546222