



Oberrotweiler

GRAUER BURGUNDER

Qualitätswein trocken



HERKUNFT	Baden, Kaiserstuhl	
ERZEUGERABFÜLLUNG	Winzerverein Oberrotweil eG	
REBSORTEN	Grauer Burgunder	
FLASCHENGRÖSSE	1,00 Ltr.	
ANALYSE	Alk: 12,0 % Vol. RZ: 6,2 g/l S: 6,5 g/l	
ALLERGENE	enthält Sulfite (kennzeichnungspflichtig)	
TRINKTEMPERATUR	8 °C	
CHARAKTERISIERUNG	<p>Im Glas ein kräftiges gelb-grün. Im Geruch reife, zartfrische Burgunderaromen von Mirabellen und Mango, aber auch Minze und Flieder mit einem Hauch von exotischen Düften von reifer Ananas.</p> <p>Am Gaumen gehaltvoll, fleischig und dicht mit reifer Frucht und feiner Fruchtsäure sowie einem harmonischen reifen Abgang.</p>	
EMPFEHLUNG	Passt zu Wildspezialitäten, Braten, Krustentieren und Käse.	
ARTIKEL - NUMMER	4073600 (MW)	4073604 (EW)
FLASCHEN-EAN-NUMMER	 4 002140 145210	 4 002140 001530
KARTON-EAN-NUMMER	4 002140 001547	4 002140 545218