

MAGNUS KISSEL Grauburgunder QW

Typisch Grauburgunder. Typisch Rheinhessen. So lässt sich der Grauburgunder aus dem Hause Kisel auf den Punkt bringen. Die Rebsorte wird traditionell in Rheinhessen angebaut, da sie auf den mineralischen Böden und unter den klimatischen Bedingungen hier gut gedeiht und das Terroir schön zum Ausdruck bringt. In der Nase Aromen von saftigen Äpfeln, frischen Zitruszesten, frischem Gras und grünen Nüssen. Am Gaumen ebenso aromatisch, filigran, mit milder Säure und robustem Charakter. Ein gutes Beispiel dafür, dass Sortentypizität und Tradition aus der richtigen Hand, Weine von hervorragendem Preis-Genuss-Verhältnis hervorbringen können.

Erzeuger:	Weinhaus Kisel
Anbaugebiet:	Rheinhessen
Rebsorte:	Grauburgunder
Jahrgang:	2025
Temperatur:	6-8°C
Lagerzeit:	jetzt + 1-2 Jahre
Weinart:	Weißwein
Land:	Deutschland
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	italienische Antipasti, frische Meeresfrüchte
Artikel-Nr.	57082
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	DE-ÖKO-039
Schweflige Säure frei (mg/l)	54
Gesamtsäure (g/l)	6,4
Restzucker (g/l)	6,1
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	122
Vorhandener Alkohol (Vol%)	12,7
Weinstil	ausgewogen

