

Grauburgunder GUTSWEIN QW

Solide Wertarbeit. Wie immer bei Knoblochs. Roter Apfel, Birne und Pfirsich, etwas geriebene Haselnuss, ziemlich würzig. Für die Sorte erfrischendes Säuregerüst, gut abgestimmt auf die dezente Restsüße, die den Wein noch harmonischer macht. Kein Kraftprotz, sondern genau der richtige Grauburgunder für viele Gelegenheiten.

JG 2023 84/100 Punkte VINUM 2025, 80/100 Punkte Eichelmann

Erzeuger:	Weingut Knobloch
Anbaugebiet:	Rheinhessen
Rebsorte:	Grauburgunder
Jahrgang:	2024
Temperatur:	6-8°C
Lagerzeit:	jetzt + 1-2 Jahre
Weinart:	Weißwein
Land:	Deutschland
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	Zanderfilet, Vorspeisen
Artikel-Nr.	57140
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	DE-ÖKO-039
Anbauverband	Ecovin
Schweflige Säure frei (mg/l)	43
Gesamtsäure (g/l)	6,4
Restzucker (g/l)	3,5
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	130
Vorhandener Alkohol (Vol%)	12,2
Weinstil	ausgewogen

