

Grauburgunder Réserve QW

Ein wahrer Bilderbuch-Grauburgunder. Kraftvoll und eigenständig kommt er daher. Schon die Nase beeindruckt mit intensiven Aromen von Williamsbirne, Mandeln und einem dezenten Hauch von Vanille. Das Holz ist sehr elegant eingearbeitet und bildet das Gerüst. Am Gaumen viel Kraft, Komplexität, mit schönem Schmelz und würzigem Finale. Ein Grauburgunder, der im Gedächtnis bleibt.

Erzeuger:	Weingut Bietighöfer
Anbaugebiet:	Pfalz
Rebsorte:	Grauburgunder
Jahrgang:	2023
Temperatur:	8-10°C
Lagerzeit:	jetzt + 1-2 Jahre
Weinart:	Weißwein
Land:	Deutschland
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	Salbeihähnchen, Steinpilzen
Artikel-Nr.	58085
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	DE-ÖKO-022
Anbauverband	Demeter
Schweflige Säure frei (mg/l)	27
Gesamtsäure (g/l)	6,1
Restzucker (g/l)	5,8
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	78
Vorhandener Alkohol (Vol%)	12,2
Weinstil	Holzfass

