

Grauer Burgunder 2022



Qualitätsstufe

QbA

Geschmack

trocken

Im Glas

Die getrocknete Aprikose verleiht dem Wein eine fruchtige Süße. Die Dattel eine leicht Karamellnote. Das Toffee sorgt für eine angenehme Cremigkeit, während ein Hauch von Eukalyptus dem Wein eine erfrischende Komponente hinzufügt. Spontangärung im neuen und reifen Barriques. Biologischer Säureabbau. Handlese.

Trinktemperatur

14 Grad

Rebsorte

Grauer Burgunder

Alkohol 13,5 Vol.%

Restzucker 0,5 g/L

Gesamtsäure 4,7 g/L

Mengenangabe 0,75 l
enthält Sulfite

Preis **Artikel-Nr.**
12,00 € **14**

WEINGUT ZIMMERMANN

GRABENSTR. 5 | 67157 WACHENHEIM | FON 06322 - 2384 | INFO@WEIN-ZIMMERMANN.DE | WWW.WEIN-ZIMMERMANN.DE