

GRAUER BURGUNDER

FEINHERB

2025



Qualitätsstufe Klassik

Analyse Alkohol 11,5 %vol
Säure 6,2 g/l
Zucker 15,7 g/l

Charakter Feiner Duft nach frischen Äpfeln und gelben Früchten. Am Gaumen zeigt er eine elegante, animierende Säure, die harmonisch mit seinem cremigen Schmelz verschmilzt. Die dezente Restsüße rundet den Wein ab und sorgt für ein saftiges, ausgewogenes Finish.

Kulinarische Empfehlung Passt hervorragend zu Meeresfrüchten und aromatischem Seefisch, begleitet aber ebenso gerne herzhaftes Pizza oder Pasta. Auch zartes Lamm findet in diesem Grauburgunder einen stimmigen Partner.

