

WEINKELLEREI HOHENLOHE  
**FÜRSTENFASS**



## Grauburgunder Kabinett trocken

<b>Anbaugebiet:</b>	Württemberg
<b>Rebsorte:</b>	Grauburgunder
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Qualität:</b>	Kabinett
<b>Ausbau:</b>	Edelstahl
<b>Jahrgang:</b>	2020
<b>Artikel-Nr.:</b>	8485
<b>Charge:</b>	000315820
<b>EAN Flasche:</b>	4014839084854
<b>EAN Verpackung:</b>	4014839084885
<b>Flasche:</b>	Bordeaux 0,75 olivgrün 310

<b>Etiketten-Alkohol:</b>	13,00%vol.
<b>Restzucker:</b>	6,20 g/l
<b>Säure:</b>	5,60 g/l

**Trinktemperatur:** 8 - 10 Grad

**Speiseempfehlung:** zu Zander, Thunfisch, gebeiztem Lachs, gebratenen Garnelen, Kaninchen, Ruccola

### **Beschreibung:**

Geschmacklich zeichnet sich dieser Grauburgunder durch eine klare und feine Frucht aus. Er besitzt eine angenehme Säure und eine leichte Restsüße, die ihm eine besondere Harmonie verleiht. Auch im Abgang überzeugt er mit lang anhaltendem Aroma.

### **Allgemein:**

Der Grauburgunder liebt warme, tiefgründige Böden und gedeiht besonders gut auf Keuper- Löss- und Kalkböden, sowie auf steinigen Untergründen. Farbe und Geschmack: Der trocken ausgebaut Grauburgunder hat eine lebendige Säurestruktur und im Aroma Anklänge von Zitrus und Birne. Der Ruländer hingegen wird heute meist als üppiger, edelsüßer Wein angeboten. Dann erinnert sein Duft an Honig und reife, gelbe Früchte.

Unsere Wein- und Sektprodukte enthalten Sulfite.