

WEINKELLEREI HOHENLOHE
FÜRSTENFASS



Gäwele-Grauburg. Spätlese tr



Anbaugebiet:	Württemberg
Rebsorte:	Grauburgunder
Geschmack:	trocken
Qualität:	Spätlese
Ausbau:	Edelstahl
Jahrgang:	2018
Artikel-Nr.:	8495
Charge:	000311519
EAN Flasche:	4014839084953
EAN Verpackung:	4014839084885
Flasche:	Bordeaux 0,75 olivgrün 310

Alkohol:	13,50%vol.
Restzucker:	5,30 g/l
Säure:	5,20 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 ausgebaute 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.