

HOLZ- WEISBRÖDT



Grauburgunder aus dem Barrique

Art.-Nr.: 274 5824

Kategorie:	Sebastian Premium
Rebsorten:	Grauburgunder
Herkunft:	Deutschland
Anbauregion:	Pfalz
Jahrgang:	2023
Geschmacksrichtung:	trocken
Qualitätsstufe:	Spätlese
Flaschengröße:	0,75 l
Alkoholgehalt:	13,0 % Vol.
Restsüße:	5,6 g/l
Säuregehalt:	5,3 g/l
Lage:	Weisenheimer Mandelgarten
Trinktemperatur:	8-11 °C
Im Barrique gereift:	Ja

Beschreibung:

++3. Platz Premium Grauburgunder bei Meiningers Deutscher Pinot-Preis++ | Goldene Kammerpreismünze

Ein neuer Jahrgang unseres extravaganten Grauburgunders, dessen Komplexität und Aromenreichtum, durch den Ausbau im Barrique unterstrichen wird.

Im Glas funkelt er in strahlendem Gelb mit leuchtenden Reflexen. Seinem Genießer strömen in der Nase satte, gelbe Früchte entgegen, die an reife Birne und Ananas erinnern, die feine Barriquenote weckt Erinnerungen an Vanille und nussige Nuancen. Das spiegelt sich auch im Geschmack wider, wo sich noch ein Hauch von Karamell anfügt. Insgesamt ist dieser Grauburgunder ein unglaublich harmonischer Wein für jene, die es komplex mögen mit einer ausgewogenen Balance aus zurückhaltender Säure, feiner Frucht und spannenden Barrique-Aromen.

Auch ein tolles Geschenk!

