

HOLZ-WEISBRODT



Grauburgunder

Art.-Nr.: 281 6425

Kategorie:	Artrium Weine Modern
Rebsorten:	Grauburgunder
Herkunft:	Deutschland
Anbauregion:	Pfalz
Jahrgang:	2024
Geschmacksrichtung:	trocken
Qualitätsstufe:	Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (Q.b.A) Pfalz
Flaschengröße:	0,75 l
Alkoholgehalt:	12,0 % Vol.
Restsüße:	6,0 g/l
Säuregehalt:	6,0 g/l
Trinktemperatur:	7-10 °C

Beschreibung:

Unser eleganter Grauburgunder glänzt strohgold im Glas. In der Nase zarte Aromen von etwas Mandel und gelben Früchten, die sich auch im Geschmack zeigen. Mit reifer Birne krönt er seine typisch füllige Grauburgunder-Aromatik, abgerundet durch ein sehr harmonisch-zurückhaltendes Süß-Säure-Spiel.

Speiseempfehlung:

Geflügel, Fisch, Krebstiere, Muscheln, Gegrillt, Gebraten, Gedünstet, Weichkäse, Salat, Pilze, Nüsse, Weißbrot, Brot

Passt gut zu:

Grillabend, Geschenk, Männerabend, Mädelsabend, Sommerabend, Feierabend

HOLZ-WEISBRODT

Nährwertangaben je 100ml:

Energie	302 kJ/72 kcal
Kohlenhydrate	1,6 g
Zucker	0,6 g

Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz.

