

HOLZ- WEISBRODT



Grauburgunder aus dem Barrique | Goldene Kammerpreismünze

Art.-Nr.: 274 6525

Kategorie:	Sebastian Premium
Rebsorten:	Grauburgunder
Herkunft:	Deutschland
Anbauregion:	Pfalz
Jahrgang:	2024
Geschmacksrichtung:	trocken
Flaschengröße:	0,75 l
Alkoholgehalt:	13,0 % Vol.
Restsüße:	6,0 g/l
Säuregehalt:	5,0 g/l
Lage:	Ungsteiner Osterberg
Trinktemperatur:	8-11 °C
Im Barrique gereift:	Ja

Beschreibung:

Im Glas funkelt dieser ganz besondere Grauburgunder der Edition Sebastian 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!



HOLZ- WEISBRODT

Nährwertangaben je 100ml:

Energie	327 kJ/78 kcal
Kohlenhydrate	1,6 g
Zucker	0,6 g
Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz.	

