HOLZ–
WEISBRODT



Grauburgunder

Art.-Nr.: 281 5826

Kategorie:	Artrium Weine Modern
Rebsorten:	Grauburgunder
Herkunft:	Deutschland
Anbauregion:	Pfalz
Jahrgang:	2025
Geschmacksrichtung:	trocken
Qualitätsstufe:	Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (Q.b.A) Pfalz
Flaschengröße:	0,75 l
Alkoholgehalt:	11,5 % Vol.
Restsüße:	8,0 g/l
Säuregehalt:	6,0 g/l
Lage:	Goldene Kammerpreismünze
Trinktemperatur:	7-10 °C

Beschreibung:
Ein feiner Vino, golden glänzend im Glas. In der Nase Zarte Aromen von etwas Mandel und gelben Früchten. Im Geschmack setzt sich diese fruchtige Aromatik fort und wird gekrönt Mit einer idee reifer Birne. Ein Grauburgunder, wie er sein soll: elegant, feinfruchtig und harmonisch. nicht ohne grund ein echter Lieblingswein.

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

Passt gut zu:
Grillabend, Geschenk, Männerabend, Mädelsabend, Sommerabend, Feierabend

Vinou® Expertise
HW - Die Weinfamilie GmbH & Co. KG
Leistadter Straße 25 • 67273 Weisenheim am Berg
Telefon: +49 6353 93610 • E-Mail: info@holz-weisbrodt.de

4 260004 869058

HOLZ–WEISBRODT



Nährwertangaben je 100ml:

Energie	296 kJ/71 kcal
Kohlenhydrate	1,7 g
Zucker	0,8 g
Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz.	

Vinou® Expertise

HW - Die Weinfamilie GmbH & Co. KG
Leistadter Straße 25 • 67273 Weisenheim am Berg
Telefon: +49 6353 93610 • E-Mail: info@holz-weisbrodt.de

4 260004 869058