



2024 RÉSERVE GRAUBURGUNDER TROCKEN

WEINBESCHREIBUNG

Dieser trockene Grauburgunder ist ein besonderer Vertreter seiner Rebsorte. Mit tiefgründigen, würzigen und dezent erdigen Noten hinterlässt er einen sehr gehaltvollen Eindruck im Mund. Im Abgang begeistert er mit einer angenehmen Cremigkeit und Aromen von reifem Steinobst. Die zart vorhandene Säure rundet das Mundgefühl harmoisch ab und lässt den Grauburgunder dabei frisch und doch intensiv wirken. Der Ausbau im großen Holzfass und das lange Hefelager vollenden diesen Wein letztendlich. Ein lagerfähiger Weißwein mit Substanz und Körper. Gewachsen in ausgewählten Parzellen mit besonderem Terroir. Geprägt von lehmigem Ton und kalkreichen Lösslehmböden.

SPEISEEMPFEHLUNG

Dieser kräftige Grauburgunder passt hervorragend zu arabischen Tajine-Gerichten sowie zu Wildgeflügel. Ein tolles weißes Pendant zu kräftigeren Fleischgerichten aller Art.



BODENART

Lehmiger Ton & kalkreicher Lösslehm

ANALYSEWERTE

A 13 % vol. S 6.2 g/l RZ 0.1 g/l

TRINKEMPFEHLUNG

8-10°C

Weinbiet Manufaktur eG

Artikel-Nr.: 609 ▪ AP-Nr. 25_093 ▪ Enthält Sulfite

0.75L ▪ Pfalz ▪ Qualitätswein

Prämierungen & Analyse können sich bei Nachfüllung ändern.



Weinbiet Manufaktur eG

An der Eselshaut 57 ▪ 67435 Neustadt/Weinstraße

www.weinbiet.de ▪ info@weinbiet.de

Telefon: +49 6321 67970 ▪ Fax: +49 6321 60179