



# WEINBIET

## 2021 GRAUBURGUNDER TROCKEN TROCKEN



### WEINBESCHREIBUNG

Dieser trockene Grauburgunder zeigt sich von einer klassisch, gehaltvollen Seite. Sowohl in der Nase als auch geschmacklich vereinen sich gelbfruchtige und nussige Aromen zu einem würzigen, säurearmen Weißwein.

### SPEISEEMPFEHLUNG

Grauburgunder passt hervorragend zu Kalbfleisch-Gerichten, Suppen und feinem Kohlgemüse.

### BODENART

Lösslehm Boden & Buntsandstein

### ANALYSEWERTE

A 12.5 % vol. S 6.6 g/l RZ 5.8 g/l

### TRINKEMPFEHLUNG

8-10°C

Erzeugerabfüllung Weinbiet Manufaktur eG

Artikel-Nr.: 202-2021 • AP-Nr. 22\_116 • 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](http://www.weinbiet.de) • [info@weinbiet.de](mailto:info@weinbiet.de)

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