WEINBIET
MANUFAKTUR

2024 GRAUBURGUNDER 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

Lösslehmboden & Buntsandstein

ANALYSEWERTE

A 12 % vol. S 5.9 g/l RZ 5.7 g/l

TRINKEMPFEHLUNG

8-10°C

Weinbiet Manufaktur eG
Artikel-Nr.: 202 ▪ AP-Nr. 25_055 ▪ 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