



## 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

Lösslehm Boden & 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](http://www.weinbiet.de) ▪ [info@weinbiet.de](mailto:info@weinbiet.de)

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