



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