



Ein trockener Weißwein mit feinem Schmelz und ausgewogener Struktur.

In der Nase zeigen sich zarte Fruchtaromen von reifer Birne und gelbem Apfel, begleitet von dezenten nussigen Noten.

Am Gaumen präsentiert sich der Graue Burgunder elegant, mit harmonischer Säure und angenehmer Frische. Ein vielseitiger Wein, ideal zu Geflügel, Fisch oder mildem Käse – oder einfach solo genossen.



NÄHRWERTE:



WEIN-DETAILS

LAGE:

PFALZ - EDESHEIMER SCHLOSS

REBSORTE / KATEGORIE:

GRAUBURGUNDER / WEISSWEIN

ANALYTISCHE WERTE:

ALKOHOLGEHALT:	12,0	% Vol.
SÄURE:	6,0	g / l
RESTZUCKER:	7,0	g / l

SPEISEEMPFEHLUNG:

PASST PERFEKT ZU LEICHTEN
PASTAGERICHTEN, VEGETARISCHE,
SPEISEN WIE KÜRBISGERICHTE UND
GEMÜSELASAGNE

TRINKTEMPERATUR: 8 - 12 °C

FÜLLMENGE: 0,75 L

ARTIKEL-NR: 229

 ENTHÄLT SULFITE