

LOGO

Weinexpertise



2015er Grauer Burgunder Prestige

Der Grauburgunder wächst auf Löss-Lehmboden, der nach 20-30 cm Tiefe auf Vulkangestein trifft. Das verleiht dem Wein eine ausgeprägte mineralische Note. Im reichen Bukett strahlen Aromen von Karamell und Sahne. Die spontane Vergärung im alten Barriquefass, das lange Hefelager und die unfiltrierte Füllung untermauern den Wein mit Fülle, Cremigkeit und vielschichtiger Struktur. Opulenter Wein mit langem Nachhall. Ein Trinkvergnügen. Enthält Sulfite. Füllmenge: 0,75 l Jahrgang: 2015 Qualität: QBA Geschmack: trocken Alkohol: 13,5 % Vol. Restzucker: 1,4 g/l Säure: 5,8 g/l

Artikel: 1622

*Die analytischen Werte sind ca-Werte und können sich bei Nachfüllung leicht verändern.