



W e i n e x p e r t i s e

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

LOGO

Weinexpertise



2016er Grauer Burgunder Prestige

Der honiggelbe Graue Burgunder wächst auf Löss-Lehmboden, der nach 20-30 cm auf Vulkangestein trifft. Nach einiger Zeit im Glas entfaltet der Wein einen komplexen Duft mit Noten von frischen Nüssen. Fließt schlank auf die Zunge und öffnet sich in einem langen Nachhall. Die Aromatik erinnert an reife Früchte und heimisches Dörrobst. Spontanvergärung im kleinen Holzfass. `Phonolith` ist der künftige Name für die Lage `Endhahle`. Enthält Sulfite. Füllmenge: 0,75 l Jahrgang: 2016 Qualität: Landwein Geschmack: trocken Alkohol: 14 % Vol. Restzucker: 3,1 g/l Säure: 5,4 g/l

Artikel: 1722

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