

# LOGO

## Weinexpertise



### 2016er Grauer Burgunder Prestige

Der Graue Burgunder wächst auf Löss-Lehmboden, der nach 20-30 cm auf Vulkangestein trifft. Honiggelbe Farbe. 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. Enthält Sulfite. Füllmenge: 0,75 l | Jahrgang: 2016 | Qualität: QBA | 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.