

LOGO

Weinexpertise



2017er Grauer Burgunder Löss

In der Nase zeigt sich dieser Grauburgunder zunächst zurückhaltend. Mit zunehmender Dauerentwickelt er ein feingefächertes, filigran-tiefgründiges Bukett. Auf der Zunge und am Gaumen präsentiert er sich schlank und frisch. Dieser Wein besticht durch seine Eleganz und seine Klarheit. Enthält Sulfite. Füllmenge: 0.75 l Jahrgang: 2017 Rebsorte: nicht definiert Qualität: Kabinett Geschmack: trocken Alkohol: 12,5 % Vol. Restzucker: 4,4 g/l Säure: 4,9 g/l

Artikel: 1806

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