

# LOGO

## Weinexpertise



### 2018er Grauer Burgunder Löss

Der Wein glänzt abricotfarben im Glas. Sein Bukett verströmt den Duft von Apfel, Zitrus und Holunderblüte, begleitet von einer dezenten Würze. Saftiger Auftakt. Am Gaumen vollmundig, mineralisch, schmelzig mit gut eingebundener Säure. Gehaltvoller, ausgewogener Grauburgunder. Enthält Sulfite. Füllmenge: 0.75 l Jahrgang: 2018 Rebsorte: nicht definiert Qualität: Kabinett Geschmack: trocken Alkohol: 13 % Vol. Restzucker: 2 g/l Säure: 5,6 g/l

Artikel: 1906

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