

LANGENBACH

Grauburgunder Q.b.A.

JAHRGANG	2018
ANBAULAND	Deutschland
REGION / LAGE	Baden
REBSORTE (N)	Grauburgunder
GESCHMACK	Trocken
VINIFIKATION	
PRÄMIERUNG	
CHARAKTER	Ein saftiger Grauburgunder mit feinduftigem Bukett. Die moderate Säure in Verbindung mit seiner frischen Frucht verleiht ihm eine angenehm runde Art.

EMPFEHLUNG Zu sommerlichen Salaten, Pastagerichten, hellem Fleisch und Fischspezialitäten.

SERVIERTEMP. 8 - 10 °C

INFO Neben dem Elsass in Frankreich zählt in Deutschland Baden zu den führenden Anbaugebieten für den Grauburgunder. Die Rebsorte ist eine der bekanntesten Mutationen aus dem Spätburgunder und ergibt Weine die von ihrer Art her üppiger, körperreicher sind als die etwas filigraneren Weißburgunder. Der Grauburgunder wird unter 2 Namen angeboten. Als Ruländer werden eher die Weine mit etwas Restsüße vermarktet, während man heute die trockenen Weine unter dem Namen Grauburgunder findet.



ANALYSE Säure 6,7 g/l Restzucker 8,5 g/l



>> Zur Website der Firmengruppe
<http://www.bernard-massard.de>

Alkohol 12 % vol

Inhalt / Fl. je Karton 0,75 L | 6

EAN FI. 4008077883867