

# LANGENBACH

Grauburgunder

<b>JAHRGANG</b>	2018
<b>ANBAULAND</b>	Deutschland
<b>REGION / LAGE</b>	Baden QbA
<b>REBSORTE (N)</b>	Grauburgunder
<b>GESCHMACK</b>	Trocken
<b>VINIFIKATION</b>	
<b>PRÄMIERUNG</b>	
<b>CHARAKTER</b>	Neben einer feinduftigen Art überzeugt der Grauburgunder durch frische Fruchtaromen. Gleichzeitig ist er stoffig, kräftig und vollmundig im Geschmack.

**EMPFEHLUNG** Zu Forelle, Spargelgerichten, Geflügel gedünstet oder gebraten. Auch Solo ein Genuss!

**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 6,9 g/l Restzucker 8,8 g/l



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

Alkohol 12 % vol

Inhalt / Fl. je Karton 1,0 L | 6

EAN FI. 4008077892067