

LANGENBACH

Grauburgunder Trocken Q.b.A.

JAHRGANG	2019
ANBAULAND	Deutschland
REGION / LAGE	Baden
REBSORTE (N)	Grauburgunder
GESCHMACK	Trocken
VINIFIKATION	
PRÄMIERUNG	
CHARAKTER	Hellgelbe Farbe. Ein frischer Grauburgunder mit fein-duftigem Bukett. Die moderate Säure in Verbindung mit seiner frischen Frucht verleiht ihm eine angenehm ausgewogene 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	5,9 g/l	Restzucker	7,1 g/l
----------------	-------	---------	------------	---------



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

Alkohol	12,5 % vol
---------	------------

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

EAN FI.	4008077883867
---------	---------------