

GRAUBURGUNDER

Alte Rebe trocken 2024

Weinlinie: Bodenständig

Dieser Kaiserstühler Grauburgunder überzeugt mit einem facettenreichen Duft und einem vollmundigen Geschmackserlebnis, kräftig, saftig, wunderbar aromatisch.

In der Nase entfaltet sich ein feines Aromenspiel aus reifer Birne, Banane, Maracuja und Aprikose, begleitet von einer dezenten, angenehmen Honignote. Am Gaumen präsentiert sich der Wein saftig und kraftvoll mit einer harmonisch eingebundenen Säure. Der lange Abgang wird von einer feinen Vanillenote abgerundet, die dem Grauburgunder zusätzliche Tiefe und Eleganz verleiht.

Ein charaktervoller Wein, der seine Herkunft vom Kaiserstuhl wunderbar widerspiegelt und mit seiner ausgewogenen Art sowohl zum Essen als auch solo Freude bereitet.

Speiseempfehlung:
Ideal zu Meeresfrüchten, hellem Fleisch und Kalbsbraten. Auch zu aromatischen Gerichten der asiatischen und insbesondere chinesischen Küche ist dieser Grauburgunder ein hervorragender Begleiter.

Hinweis: Dieses Produkt enthält Sulfite.

Produktdaten

JAHRGANG	2024
ALKOHOLGEHALT	12,5 % vol.
RESTZUCKER	2,0 g/l
INHALT	750 ml
BEZEICHNUNG	Wein
HERKUNFT	Deutschland
ABFÜLLER	Weinhaus Hiss GmbH Hauptstraße 31, 79356 Eichstetten
ENERGIE	309kJ/74kcal Nährwertangabe pro 100 ml
KOHLENHYDRATE	1,2gr davon Zucker 0,2 gr
ZUTATENLISTE	enthält geringfügige Mengen an Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz Zutaten: Trauben, Saccharose, Säureregulator: Weinsäure, Stabilisator: Metaweinsäure, Antioxidationsmittel: Sulfite

10,50 € (inkl. 19,00% MwSt.)
Grundpreis: 14,00 € / 1 Liter
zzgl. Versandkosten