

Oberrotweiler

GRAUER BURGUNDER

Kabinett trocken



HERKUNFT	Baden, Kaiserstuhl
ERZEUGERABFÜLLUNG	Oberrotweiler Winzerverein eG
REBSORTEN	Grauer Burgunder
FLASCHENGRÖSSE	0,75 Ltr.
ANALYSE	Alk: 12,0 % Vol. RZ: 5,2 g/l S: 5,7 g/l
ALLERGENE	enthält Sulfite (kennzeichnungspflichtig)
TRINKTEMPERATUR	Gute gekühlt bei 8°C
CHARAKTERISIERUNG	Im Glas ein helles Gelb. Im Duft finden sich reife zartfrische Burgunderaromen wie Banane und Mango sowie Aromen von Minze und Flieder. Im Geschmack gehaltvoll und fruchtig. Eine rassige Süße und feine, reife Noten im Abgang. Ein kräftiger und dennoch eleganter Körper mit schönem Nachhall.
EMPFEHLUNG	Ideal zu Wildgerichten und Braten.
ARTIKEL - NUMMER	4073504
FLASCHEN-EAN-NUMMER	 4 002140 946329
KARTON-EAN-NUMMER	4 002140 000038