WEINEXPERTISE

Laufener Altenberg

GRAUER BURGUNDER

Qualitätswein trocken

HERKUNFT Baden, Markgräflerland

ABFÜLLER Winzerkeller Auggener Schäf eG

REBSORTEN Grauer Burgunder

FLASCHENGRÖSSE 0,75 Ltr.

ANALYSE – (Richtwert) Alk: 12,5 % Vol. | RZ: 5,7 g/l | S: 5,9 g/l

ALLERGENE enthält Sulfite (kennzeichnungspflichtig)

TRINKTEMPERATUR 6 bis 8°C

CHARAKTERISIERUNG In der Farbe ein schönes strohgelb mit goldenen

Reflexen. Mit Aromen von reifem Apfel,

Mirabellen und Aprikosen im Gaumen und einer ausgewogenen Säure wirkt dieser Graue

Burgunder sehr cremig. Die reife Frucht spiegelt sich auf der Zunge wider. Ein langer Nachhall

-sishnat disaan Wain aya

zeichnet diesen Wein aus.

EMPFEHLUNG Forelle "Müllerin", Schweinesteak, leichte

Geflügelgerichte, würzige Käsesorten

ARTIKEL - NUMMER

FLASCHEN-EAN-NUMMER

5973500

4 003003 703707

KARTON-EAN-NUMMER

4 003003 703806



Grauer Burgunder

BADEN - TROCKEN