WEINEXPERTISE

Laufener Altenberg

GRAUER BURGUNDER

"EDITION N°3"

Kabinett trocken

HERKUNFT Baden, Markgräflerland

ABFÜLLER Winzerkeller Auggener Schäf eG

REBSORTEN Grauer Burgunder

FLASCHENGRÖSSE 0,75 Ltr.

ANALYSE – (Richtwert) Alk: 12,5 % Vol. | RZ: 5,6 g/l | S: 6,1 g/l

ALLERGENE enthält Sulfite (kennzeichnungspflichtig)

TRINKTEMPERATUR 6 bis 10°C

CHARAKTERISIERUNG Der Wein schimmert in einem strohgelb mit

goldenen Ausuferungen im Glas. Im Duft dominieren Aromen von reifer Birne, Mirabelle und Aprikose. Fein strukturiert mit einer saftigen und gehaltvollen Art zeigt sich dieser Grauer Burgunder auf der Zunge. Die Fruchtaromen kommen auch im Gaumen sehr schön zur Geltung

und lassen diesen Wein mit einem zarten

Schmelz enden.

EMPFEHLUNG Der perfekte Begleiter zu hellem Fleisch,

Fischgerichten, Terrinen und Salaten.

ARTIKEL - NUMMER

FLASCHEN-EAN-NUMMER

5973506

4 003003 613105

KARTON-EAN-NUMMER 4 003003 613808



GRAUER BURGUNDER