


## Oberrotweiler Käsleberg

### GRAUER BURGUNDER

Qualitätswein trocken



HERKUNFT	Baden, Kaiserstuhl
ERZEUGERABFÜLLUNG	Oberrotweiler Winzerverein eG
REBSORTEN	Grauer Burgunder
FLASCHENGRÖSSE	0,25 Ltr.
ANALYSE (Richtwert)	Alk: 12,0 % Vol.   RZ: 5,2 g/l   S:6,2 g/l
ALLERGENE	enthält Sulfite (kennzeichnungspflichtig)
TRINKTEMPERATUR	6 - 10°C
CHARAKTERISIERUNG	Ein helles strohgelb mit silbernem Schimmer im Glas. Reife zarte Burgunderaromen von Mirabelle und Mango aber auch Minze und Flieder im Geruch. Auch ein Hauch von exotischen Düften von reifer Ananas. Ein feingliedriger Grauburgunder mit einem verspielten Miteinander von Körper und feiner Fruchtsäure sowie elegantem Abgang.
EMPFEHLUNG	Zu Fisch, Krustentieren, Geflügel, Braten sowie Gänse- und Entenleber.
ARTIKEL - NUMMER	<b>4073100</b>
FLASCHEN-EAN-NUMMER	 4 002140 146279
KARTON-EAN-NUMMER	4 002140 546277