

## WG WOLFENWEILER

### GRAUER BURGUNDER

#### „ALTE REBEN“

Qualitätswein trocken – im großen Eichenfass gereift



HERKUNFT Baden, Markgräflerland

ERZEUGERABFÜLLUNG Winzergenossenschaft Wolfenweiler eG

REBSORTEN Grauer Burgunder

FLASCHENGRÖSSE 0,75 Ltr.

ANALYSE Alk: 13,5% Vol. | RZ: 0,6 g/l | S: 4,3 g/l

ALLERGENE enthält Sulfite (kennzeichnungspflichtig)


TRINKTEMPERATUR 9 bis 12°C

CHARAKTERISIERUNG Anregend zarte Würze, Aromen von Grapefruit und Nüssen; ein Wein mit viel Eleganz und Körper.

EMPFEHLUNG zu gegrilltem Fleisch und Fisch, Risotto, Käsespätzle und zu asiatischen Gerichten

BESONDERHEIT Im großen Holzfass gereift. Der Wein wirkt etwas schmelziger und weicher. Er trägt davon keine spürbare Holznote!

ARTIKEL - NUMMER **6573511**

FLASCHEN-EAN-NUMMER  4 005708 759324

KARTON-EAN-NUMMER 4 005708 759393