


Hex vom Dasenstein

GRAUER BURGUNDER

„Alte Rebe“

Spätlese trocken



HERKUNFT	Baden, Ortenau
VERTRIEB	Hex vom Dasenstein GmbH
REBSORTEN	Grauer Burgunder
FLASCHENGRÖSSE	0,75 Ltr.
ANALYSE	Alk: 13,5 % Vol. RZ: 5,2 g/l S: 4,8 g/l
ALLERGENE	enthält Sulfite (kennzeichnungspflichtig)
TRINKTEMPERATUR	6 bis 10°C
CHARAKTERISIERUNG	Im Glas strahlt er in hellem Gelb mit silbernen Reflexen; im Bukett zeigen sich fruchtige Noten von Birne und Quitte mit Anklängen von Nüssen; am Gaumen zeigen sich filigrane Frucht, viel Schmelz und saftige Eleganz, dazu feinwürzige Töne; die Tiefe der alten Reben ist durchaus schmeckbar in Form von Mineralität, Fülle und Kraft; sehr viel Ausdruck, viel Charme und schöne Tiefe.
EMPFEHLUNG	Universeller Essensbegleiter: Vorspeisen, Fisch, Geflügel, Fleischgerichte, Käse
BESONDERHEIT	Ein besonderer Weißwein, vollendet in Ausbau und Lagerung, samtig und nachhaltig im Geschmack.
ARTIKEL - NUMMER	1473507
FLASCHEN-EAN-NUMMER	 4 008780 017108
KARTON-EAN-NUMMER	4 008780 016903